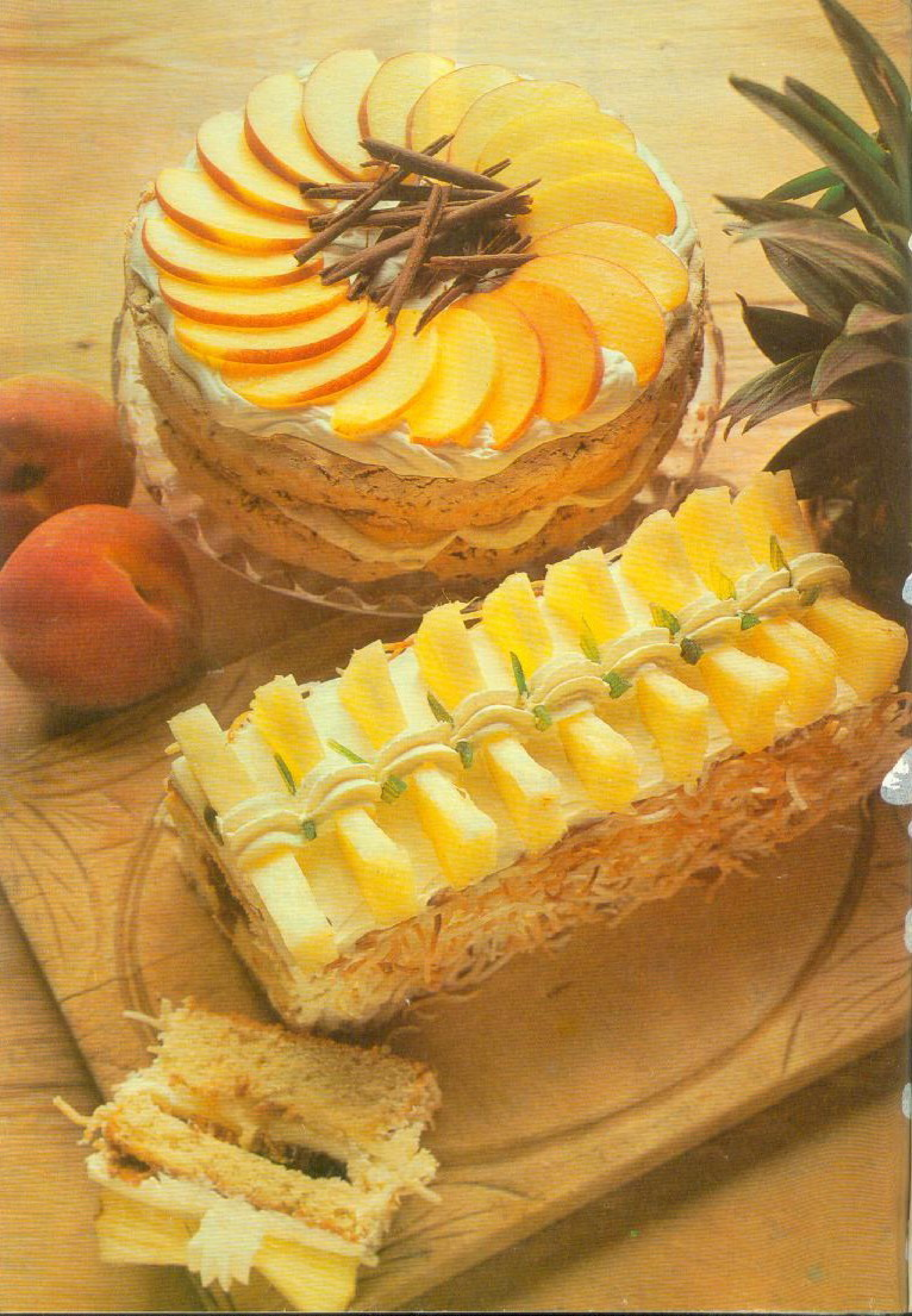
كيف تصنعين

التورتة

طرق صناعة وتزيين التورتة والجاتوه

چيل سپنسر



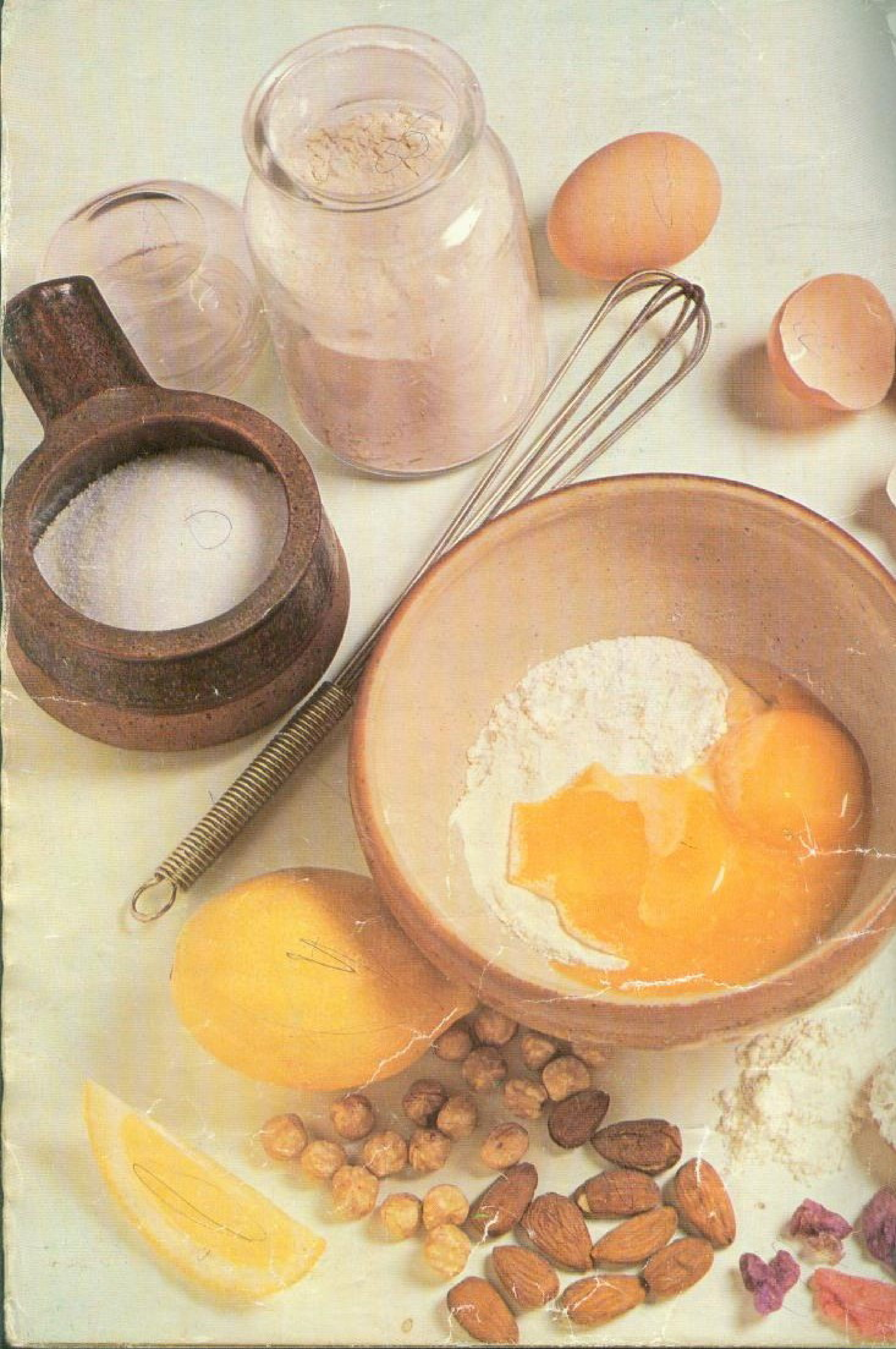




المحتويات

الصفحة

- معلومات هامة ١٠
- مقدمة ١٢
- معدات صناعة التورتة ١٤
- طرق صناعة التورتة ١٦
- معدات التغليف ١٨
- أنواع تقليدية مفضلة ٢٠
- أنواع صغيرة من الكعك والبسكويت ٤٦
- تورتات للمناسبات الخاصة ٦٦
- الجاتوهات ٨٢
- أنواع جديدة من التورتات ١٠٠
- تغليف التورتات وتجميلها ١١٢
- فهرس ١٢٤



درجات حرارة الفرن

بارد جدا	١١٠° م - ١٢٠° م
بارد	١٤٠° م - ١٥٠° م
هادئ	١٦٠° م - ١٨٠° م
متوسط الحرارة	١٩٠° م - ٢٠٠° م
ساخن	٢٢٠° م - ٢٣٠° م
ساخن جدا	٢٤٠° م

معلومات هامة :

- الكوب المستخدم فى الوصفات هو كوب الماء الزجاجى العادى ويساوى ١٥ ملعقة كبيرة من الماء كما يساوى $\frac{1}{4}$ لتر أى ٢٥٠ م^3 .
- الملعقة الكبيرة هى ملعقة الشوربة وتساوى حوالى ١٧م^3 .
- الملعقة الصغيرة هى ملعقة الشاى وتساوى ٥ م^3 .

ويجب استخدام أوعية صناعة التورتة بصفة عامة بكثير من الحرص حتى تطول فترة استعمالها ، ومن بين مايجب مراعاته لتحقيق ذلك دهانها جيدا قبل الاستعمال بطبقة من الزبد أو السمن ، مع ضرورة غسلها أو غمرها فى الماء بعد الاستخدام مباشرة ، ويجب عدم استخدام أى مادة حاكّة لتنظيفها ، كذلك لايجب استخدام أى آلة حادة لنزع أو قطع التورتة داخل الوعاء ، ويُستحب حفظ الأوعية فى مكان جاف متجدد الهواء حتى لاتصدأ مع مراعاة وضع فاصل ورقى بينها عند رصها فوق بعضها .

وفى بعض الأحيان قد تستدعى إحدى الوصفات تبطين الوعاء بالدقيق ، وفى هذه الحالة يتم رش قليل من الدقيق فى الوعاء بعد دهنه . بطبقة من الزبد أو السمن ، ثم يطرق على جوانب الوعاء برفق مع إمالته قليلاً كى ينتشر الدقيق بصورة متساوية . وبعد ذلك يجرى التخلص من الدقيق الزائد ، وفى حالات أخرى يستدعى الأمر تبطين الوعاء بورقة زبدة أو ورقة أرز . حينئذ يتم رسم دائرة على الورقة أقل قليلاً من قطر قاع الوعاء ، وتقص بالمقص ، وتحفظ جانبا ، ثم يقص شريط آخر من نفس نوع الورقة أعرض من جدار الوعاء بمقدار ٥ سم بحيث يساوى طوله محيط الوعاء من الداخل ، ويطوى مقدار ٢.٥ سم من هذا الشريط ، وتصنع قطوع فى الجزء الباقى من الشريط باستخدام المقص بحيث تكون المسافة بين كل قطع وآخر ١ سم ، ويوضع هذا الشريط حول الوعاء من الداخل مع طى الأجزاء الزائدة عند القاع ودهنها بالزبد جيدا حتى تلتصق بالوعاء ، ثم توضع دائرة الورق فى القاع وتدهن بالزبد ، مع مراعاة بروز شريط الورق قليلا عن الحافة العلوية للوعاء .



طرق صناعة التورتة

يعتبر السمن أو الزبد ، والدقيق ، والسكر ، والبيض ، هي المقادير الرئيسية التى تدخل فى صناعة التورتة ، أما قوام التورتة من حيث كونها دسمة ، أو نصف دسمة ، أو إسفنجية فيعتمد على طريقة إعداد التورتة ، وعلى نسب المقادير الرئيسية .

● الطريقة الدسمة :

وهى أكثر الطرق شيوعا ، وفيها يتم خفق السمن أو الزبد مع السكر جيدا (بملعقة) مما يسمح بدخول الهواء خلال الخليط ، ويستمر الخفق إلى أن يصبح قوام الخليط هشا مائلا إلى الاصفرار ، ثم تضاف بعد ذلك باقى المقادير .

● الطريقة نصف الدسمة :

وفيها يقلل مقدار السمن أو الزبد بمقدار النصف ، ويتبع فيها نفس خطوات الطريقة الدسمة .

● طريقة التذويب :

وفيها يذاب السمن أو الزبد مع السكر والشراب المعد فوق نار هادئة قبل إضافة باقى المقادير ، وتستعمل هذه الطريقة لإعداد تورتة الزنجبيل ، وأنواع هشة من الكعك (انظر ص ٢٧) .

● الطريقة الإسفنجية :

وتستخدم لصناعة التورتة الإسفنجية ، وفيها يتم خفق السكر مع البيض بخفاقة البيض اليدوية أو الكهربائية فى وعاء موضوع فوق حمام مائى ، إلى أن يغلظ قوام الخليط .

نبذات مساعدة :

● موضع التورتة داخل الفرن :

يجب بصفة دائمة وضع التورتة بالرف الأوسط من الفرن ، فإذا لم يتيسر وجود رف أوسط يجرى وضع التورتة على الرف السفلى ، وليس العلوى ، فإذا كنت تقومين بخبز تورتتين معا فيستحسن وضعها فى رفين مختلفين ، مع إبدال موضعها أثناء الخبز .

● درجة حرارة المقادير :

يجب أن تكون جميع المقادير فى درجة حرارة الغرفة العادية ، وذلك قبل استعمالها .

● استخدام الفرن :

يجب بصفة دائمة تسخين الفرن بصفة مسبقة لمدة ١٥ دقيقة قبل عملية الخبز .

● الفاكهة :

إذا كانت الفاكهة المستخدمة طازجة يجب غسلها ، وتجفيفها ، ووضعها فى مكان دافئ حتى تجف تماما ، أما الفاكهة المجففة فيمكن استخدامها على الفور .

● البيض :

يجب أن يكون حجم البيض مناسبا فلا يكون كبيرا جدا أو صغيرا جدا .



● اختبار نضج التورتة :

يتم هذا بادخال سكين أو سيخ فى منتصف التورتة ، فإذا خرجت السكين نظيفة كان معنى هذا نضج التورتة ، وهناك طريقة : أخرى لمعرفة نضج التورتة وتتم بضغط منتصف التورتة برفق فإذا كان ملمسها متماسكاً وأخذت تنكمش من جوانب الوعاء دل ذلك على نضجها .

● تجميد التورتة :

يمكن تجميد جميع أنواع التورتات والبسكويت ، وقد تكون التورتة المجمدة مغلّفة أو غير مغلفة اعتماداً على نوع التغليفة . فتغليفة الزبدة ، وتغليفة السكر مع اللبن مع الشيكولاتة يمكن تجميدها أما تغليفة الجلاسيه ، وتغليفة السكر مع بياض البيض ، والتغليفة الملكية (انظر ص ١١٧) فلا يستحسن تجميدها ، كذلك لا يلزم تجميد التورتات الغنيّة بالفاكهة (انظر ص ٣٢) حيث يمكن حفظها فى الثلاجة خارج الفريزر لفترة تصل إلى ٦ أشهر .

فإذا استدعى الأمر تجميد تورتة مكونة من عدة طبقات يجب لف كل طبقة فى ورق مفضض وحفظها فى كيس متين من النايلون .

وبالنسبة لتجميد تورتة مغلفة توضع فوق لوحة داخل الفريزر حتى تجمد تماما ، ثم تحفظ بعد ذلك فى وعاء متين ، وهذه الطريقة تصلح للجاتوهات والتورتات ذات الأشكال المستحدثة (انظر ص ١٠٠ إلى ص ١١١) ، إلا أنه يستحسن وضع الزينة النهائية للتورتة بعد أن تتخلص من الثلج العالق بها .





معدات التغليف

إن استخدام الأداة المناسبة فى عملية التغليف لا يسهم فقط فى تسهيلها بل يجعل منها مادة للتسلية . ومن هذه الأدوات :

- كيس التزيين :

وهو متوافر فى الأسواق ، كما يمكن صناعته يدويا . ويكون عادة من النايلون أو البلاستيك ، كما يتميز بحجمه الكبير . وهناك أنواع أخرى ذات حجم أقل يمكن تثبيت أقماع صغيرة بها (انظر ص ١١٨ لمعرفة كيفية صناعة أكياس التزيين يدويا) .

- أقماع التزيين :

وهى عادة من المعدن أو البلاستيك إلا أن النوع المصنوع من المعدن أكثر دقة . وعند شراء هذه الأقماع يجب التأكد من خلوها من أى نقرات ، وأن وصلات اللحام بها ناعمة الملمس . وتستخدم الأنواع الكبيرة منها لعمل تغليفات الزبد ، والميرنج ، وعجينة الشو ، أما الأنواع الصغيرة منها فتستخدم فى التغليفات الأكثر تعقيدا كتورتة الزفاف .

- قواعد التورتات :

وهى ذات أحجام وتخانات مختلفة تناسب مختلف التورتات . وهى عادة من الورق المقوى ، وقد تكون أحيانا من المعدن .

- الموائد الدوارة :

وهذه نظرا لارتفاع ثمنها يستعاض عنها بوضع قاعدة التورتة فى طبق مثبت بإحكام فى سلطانية كبيرة وذلك لتسهيل تزيين الحواف السفلية للتورتة بالقمع .

- مسطرة تسوية :

وهى عبارة عن مسطرة معدنية ناعمة منتظمة لتسوية تغليفة التورتة .

- مكاشط بلاستيك :

وتستخدم لتسوية جوانب التورتة . وقد تكون مستوية أو مشرشرة .

- سكين فرد (توزيع) التغليفة :

وهى ذات نصل مسطح وتستخدم لفرد التغليفة فوق التورتة . ولعمل أشكال جميلة بها .

- ورق زبدة ، وورق مفضض :

ويستخدم لعمل التشطيبات النهائية ، ولتبطين الأوعية . ولعمل الأشكال المختلفة من الشيكولاتة .

- زواق التورتة :

ومحاله واسع عريض . ويمكن الحصول عليه من الأسواق . مثل الكبوت والبندق والفواكه .... الخ .



الفصل الأول



أنواع تقليدية مفضلة

يشتمل هذا الفصل على مجموعة مختارة من الوصفات التقليدية الشهيرة كتورتة « دندى » ، وتورتة « باتنبرج » إلى جانب بعض الوصفات الأخرى ، ومعظم هذه الوصفات يمكن تجميدها فى الفريزر ، مما يجعل من الإمكان استخدامها وتقديمها فى شتى المناسبات ، وبالاستعانة بجدول التورتات الغنيّة بالفواكه (ص ٣٢) يمكن عمل تشكيلة كبيرة من تورتات المناسبات الخاصة .

تورتة فيكتوريا الأساسية

- **المقادير :**

١/٨ كجم زبد أو أو زبد صناعي ، ١/٨ كجم سكر بودرة ، عدد ٢ بيضة ، ١/٨ كجم دقيق فاخر + ٢ ملعقة صغيرة بيكنج باودر

- **الحشو والتزيين :**

٣ إلى ٤ ملاعق كبيرة مربة توت ، سكر للتغليفة

- **الطريقة :**

(١) يخفق الزبد والسكر معا حتى يخف قوام الخليط ، ويصبح هشا . (٢) تخفق البيضتان واحدة بعد الأخرى ، مع إضافة قليل من الدقيق عند خفق البيضة الثانية . (٣) يضاف باقى الدقيق ويخلط الجميع باستخدام ملعقة معدنية ، ويعجن جيدا بالملعقة . (٤) توضع العجينة فى صينية ٢٠ سم ، أو فى صينيتين كل منهما ١٨ سم ، وتبطن الصينية أو الصينيتين بورق زبدة مدهونة بطبقة رقيقة من الزبد . (٥) توضع الصينية أو الصينيتين فى فرن هادئ (١٦٠° م) ، وتترك بين ٣٥ ـ ٤٠ دقيقة بالنسبة للصينية ٢٠ سم ، وبين ٢٥ ـ ٣٥ دقيقة بالنسبة للصينيتين ١٨ سم . (٦) تخرج الصينية بعد ذلك من الفرن ، وتترك لتبرد . (٧) تقطع التورتة (٢٠ سم) إلى نصفين متساويين ، وتفرد مربة التوت فوق أحد النصفين ، ثم يلصق بالنصف الآخر ، وبالنسبة للتورتتين (١٨ سم) تفرد المربة على إحداهما وتلصق بالتورتة الأخرى . (٨) توضع فوطة مطرزة فوق سطح التورتة ، ويرش فوقها السكر ، ثم ترفع الفوطة بحرص لتترك الرسم الجميل الموضح بالصورة اليمنى العلوية .

- **نوع آخر من تورتة فيكتوريا :**

(١) تضاف ملعقة صغيرة من البيكنج باودر إلى المقادير السابقة . (٢) توضع جميع المقادير فى وعاء ، وتخفق جيدا بملعقة خشبية لمدة ٢ ـ ٥ دقائق . ثم تخبز على الوجه السابق .

تورتة باتنبرج

- **المقادير :**

١/٨ كجم + عدد ٣ ملعقة كبيرة زبد أو زبد صناعي (ما يعادل ١٧٥ جم) ، ١/٨ كجم + ١/٢ كوب من السكر بودرة (ما يعادل ١٧٥ جم) ، ١/٨ كجم + ١/٢ كوب من الدقيق الفاخر (مايعادل ١٧٥ جم) + ٣/٤ ٢ ملعقة صغيرة بيكنج باودر ، ملعقة كبيرة مسحوق كاكاو ، ملعقة كبيرة ماء ساخن ، قشر ليمونة واحدة مبشورة

- **التزيين :**

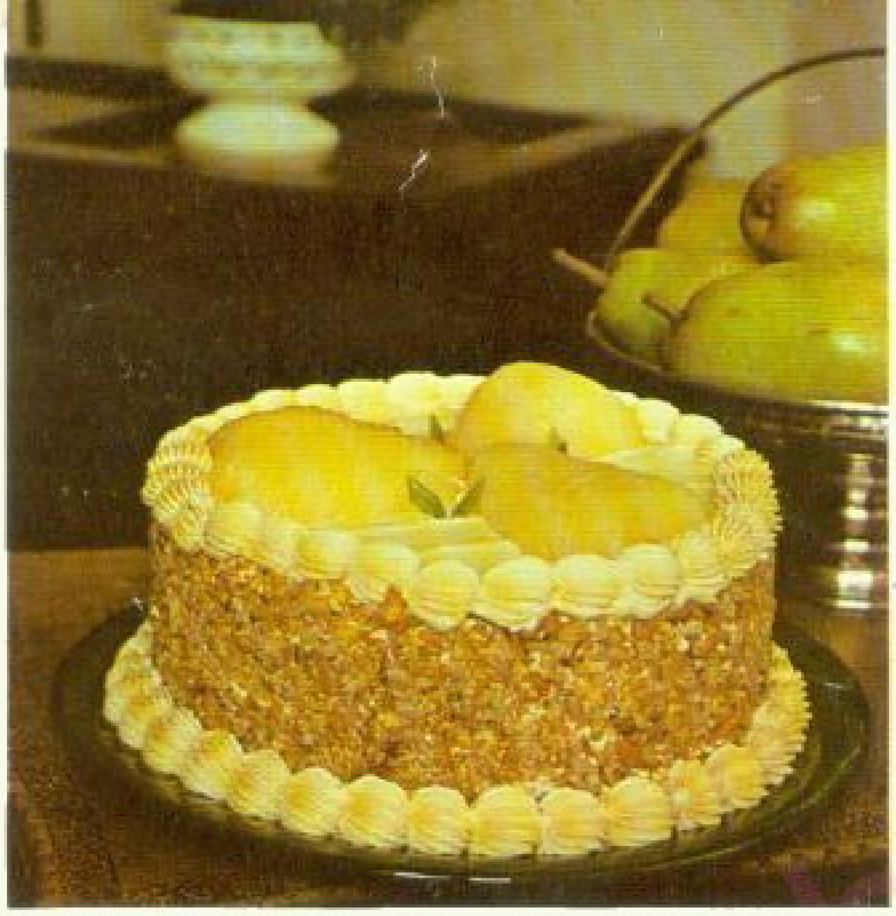
خثارة ليمون (مكوّنة من بيض + زبد + سكر + عصير ليمون) ، ٤٥٠ جم عجينة لوز (انظر ص ١١٦) ، سكر بودرة

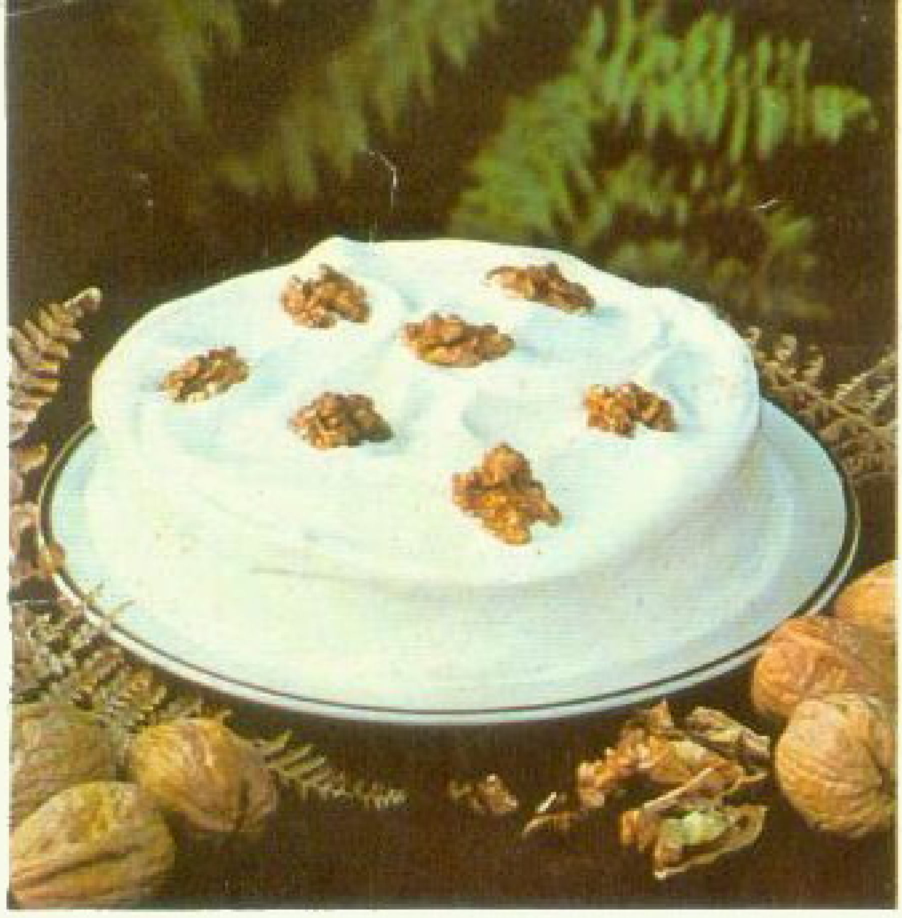
- **الطريقة :**

(١) تتبع نفس الخطوات المذكورة بالنسبة لتورتة فيكتوريا الأساسية من ١ حتى ٣ . (٢) يقسم الخليط إلى نصفين متساويين . (٣) يضاف إلى أحد النصفين مسحوق الكاكاو ممزوج بملعقة الماء الساخن . (٤) يضاف قشر الليمونة المبشورة إلى النصف الآخر . (٥) تبطّن صينية مربعة ١٨ سم من الداخل وتدهن بطبقة رقيقة من الزبد . (٦) تقسّم الصينية من الوسط بواسطة شريط مطوى من الورق المفضض . (٧) يوضع خليط الشيكولاتة فى أحد القسمين ، وخليط الليمون فى القسم الآخر . (٨) توضع الصينية فى فرن حرارته ١٦٠° م وتترك من ٤٠ إلى ٥٠ دقيقة .

- **لوضع اللمسات الأخيرة على التورتة :**

(١) توضّب أطراف التورتة ، ويقسم كل نصف طوليا إلى قسمين متساويين وبذلك يصبح لدينا ٤ أقسام . (٢) يوضع قسم من الشيكولاتة مع قسم من الليمون وباستخدام خثارة الليمون يلصق القسمان معا . (٣) يتبع نفس العمل مع القسمين الآخرين . (٤) تفرد عجينة اللوز على شكل مستطيل (أبعاده ٢٠ سم × ٣٧ سم) (٥) يجمع القسمان الناتجان من ٢ ، ٣ مكونان تورتة واحدة ويرش عليها خثارة الليمون . (٦) توضع التورتة وسط المستطيل المكوّن لعجينة اللوز وتلف حولها . (٧) تجمل باستخدام القمع على الوجه المبين بالصورة اليسرى السفلية .





تورتة الكمثرى بالقهوة

● المقادير :

$\frac{1}{8}$ كجم + ٣ عدد ملاعق كبيرة زبد أو زبد صناعي (ما يعادل ١٧٥ جم) ، $\frac{1}{8}$ كجم + $\frac{1}{2}$ كوب سكر (ما يعادل ١٧٥ جم) ، عدد ٣ بيضات ، ٢ كوب دقيق فاخر (٢٠٠ جم) + ٣ ملعقة صغيرة بيكنج باودر ، عدد ٢ ملعقة كبيرة إسانس قهوة

● التغليف :

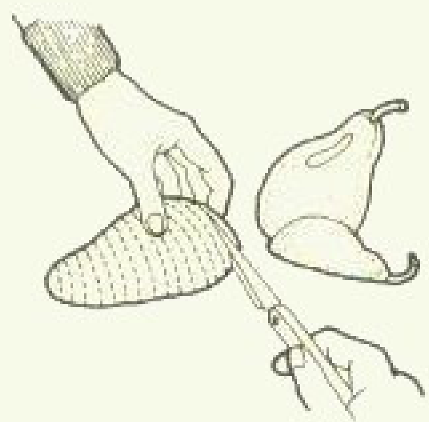
٣٥٠ جم تغليفة زبد قهوة (ما يعادل $\frac{3}{8}$ كجم ينقص منها مقدار $\frac{1}{2}$ ١ ملعقة كبيرة ـ انظر ص ١١٢) ، عدد ٤ حبات كمثرى صنف ممتاز مقطعة إلى أنصاف ، جوز مبشور

● الطريقة :

(١) يخفق الزبد مع السكر حتى يخف قوامه ويصبح هشا (٢) يخفق البيض واحدة بعد الأخرى مع الخليط السابق ، بحيث يضاف قليل من الدقيق مع البيضة الثانية والثالثة (٣) يضاف باقى الدقيق وإسانس القهوة إلى الخليط ، ثم يقسم الخليط إلى قسمين متساويين ، ويوضع كل قسم فى صينية ١٨ سم ، مبطنة بورق الزبدة ، ومدهونة من الداخل بطبقة من الزبد . (٤) تخبز الصينيتان فى فرن متوسط الحرارة (١٦٠° م) مدة ٣٠ ـ ٤٠ دقيقة ثم تنزع خارج الفرن وتترك لتبرد

● لتزيين التورتة :

(١) يخلط جزء من تغليفة الزبد والقهوة مع مبشور عدد ٢ من الكمثرى ، ويستخدم الخليط الناتج فى لصق التورتتين معا . (٢) يفرد جزء آخر من التغليفة حول جوانب التورتة الناتجة ، ثم تزين هذه الجوانب بالجوز المبشور (٣) يفرد باقى التغليفة فوق السطح العلوى للتورتة ، وتزين حواف هذا السطح بواسطة القمع (٤) تقطع أنصاف الكمثرى الباقية إلى شرائح رقيقة جدا دون نزعها من مكانها بحيث يبقى شكل نصف الكمثرى كما هو . (٥) يزين سطح التورتة بأنصاف الكمثرى مع فرد الأجزاء المقطوعة قليلا عن بعضها مما يعطيها شكل المروحة



● نبذة مساعدة :

لتقسيم نصف الكمثرى ، يوضع النصف بحيث يكون سطحه المستوى إلى أسفل كما فى الصورة . ثم يمسك باحدى اليدين ، ويجرى قطعة بسكين حادة بواسطة اليد الأخرى .

تورتة الجوز

● المقادير :

$\frac{1}{8}$ كجم زبد أو زبد صناعى ، $\frac{1}{8}$ كجم سكر بودرة ، عدد ٢ بيضة ، $\frac{3}{4}$ كوب دقيق فاخر (٧٥ جم) + ملعقة صغيرة بيكنج باودر ، ١٠٠ جم جوز مبشور جيدا ، ملعقة كبيرة لبن

● الحشو والتزيين :

تغليفة أمريكية (انظر ص ١١٥) ، جوز مقسم إلى نصفين

● الطريقة :

(١) يخفق الزبد مع السكر حتى يخف قوامه ويصبح هشا . (٢) تخفق البيضتان مع الخليط السابق واحدة بعد الأخرى ، مع إضافة قليل من الدقيق عند خفق البيضة الثانية (٣) يضاف باقى الدقيق ، والجوز المبشور ، واللبن إلى الخليط المتكون (٤) يقسم الخليط الناتج إلى قسمين متساويين ، ويوضع كل قسم فى صينية ١٨ سم مبطنة بورق الزبدة ومدهونة من الداخل بطبقة من الزبد (٥) تخبز الصينيتان فى فرن متوسط الحرارة (١٦٠° م) مدة ٣٠ ـ ٣٥ دقيقة ، ثم تنزع خارج الفرن وتترك لتبرد

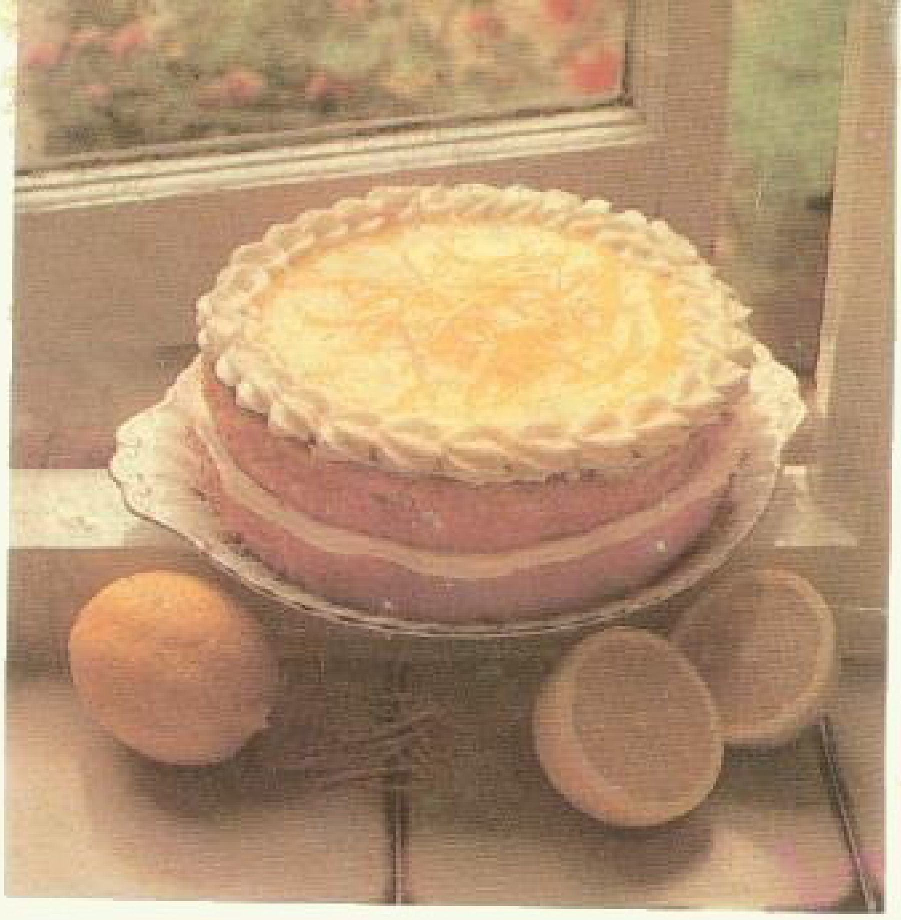
● لحشو وتزيين التورتة

(١) يستخدم جزء من التغليفة الأمريكية للصق التورتتين معا ، ثم يصب باقى التغليفة فوق التورتة ، مع توزيعها حولها باستخدام سكين توزيع (٢) يرش فوق التورتة قليل من أنصاف الجوز



● نبذة مساعدة :

تستخدم ملعقة معدنية لمزج المقادير حيث يتم تحريكها بسرعة داخل الخليط للاحتفاظ بالهواء داخله



تورتة خثارة الليمون

● **المقادير :**

١/٨ كجم + عدد ٣ ملاعق كبيرة زبد أو زبد صناعي (مايعادل ١٧٥ جم) ، كوب سكر بودرة (مايعادل ١٠٠ جم) ، عدد ٣ بيضات ، ٣/٤ ١ كوب دقيق فاخر (١٧٥ جم) ٣/٤ ٢ ملعقة صغيرة بيكنج باودر ، قشر ليمونة مبشورة ، عدد ٢ ملعقة كبيرة عصير ليمون

● **التغليفة والتزيين :**

٢٢٥ جم من تغليفة الزبد والليمون (مايعادل ١/٤ كجم ينقص منه مقدار ١/٢ ١ ملعقة كبيرة ـ انظر ص ١١٢) ، ٤ ملاعق كبيرة من خثارة الليمون (مكونة من بيض + زبد + سكر + عصير ليمون) ، قشر ليمون مقطع إلى شرائح .

● **الطريقـة :**

(١) يخفق الزبد مع السكر حتى يخف قوامه ويصير هشا (٢) يخفق البيض واحدة بعد الأخرى مع الخليط السابق . حيث يضاف قليل من الدقيق مع البيضة الثانية والثالثة . ٣) يضاف باقى الدقيق مع قشر وعصير الليمون إلى الخليط المتكون . (٤) يقسم الخليط إلى قسمين متساويين . ويوضع فى صينيتين ٢٠ سم مبطنتين من الداخل بورق الزبدة ومدهونتين بالزبد (٥) تخبز الصينيتان فى فرن هادئ (١٦٠° م) مدة ٢٥ ـ ٣٥ دقيقة . ثم تنزع خارج الفرن . وتترك لتبرد

● **لتغليف وتزيين التورتة :**

(١) يستخدم قليل من تغليفة الزبد فى لصق التورتتين معا (٢) يفرد جزء من التغليفة فوق السطح العلوى للتورتة (٣) يوضع باقى التغليفة فى كيس تزيين مجهز بقمع على شكل نجمة (أو أى شكل آخر متوافر) وتزين الحافة العلوية للتورتة كما هو واضح من الشكل . (٤) تدفأ خثارة الليمون على نار هادئة حتى تتحول إلى سائل . ثم تصب فوق التورتة مع تسويتها حتى الحافة . ثم ترش فوقها شرائح قشر الليمون .



تورتة الكراوية بالليمون

● **المقـادير :**

١/٨ كجم + عدد ٣ ملاعق كبيرة زبد أو زبد صناعي (ما يعادل ١٧٥ جم) ، كوب سكر بودرة (ما يعادل ١٠٠ جم) ، عدد ٤ بيضات ، ١/٤ ٢ كوب دقيق فاخر (٢٢٥ جم) + ١/٤ ٣ ملعقة صغيرة بيكنج باودر ، ملعقة صغيرة من حبوب الكراوية ، قشر ليمونة مبشورة ، ٣ ملاعق كبيرة من خثارة الليمون (مكونة من بيض + زبد + سكر + عصير ليمون)

● **التغليفة والتزيين :**

٢٢٥ جم من تغليفة الجلاسيه (مايعادل ١/٤ كجم ينقص منه مقدار ١/٢ ١ ملعقة كبيرة انظر ص ١١٤) ، كريز ملبس بالسكر (يمكن الاستعاضة عنه بكمبوت الكريز)

● **الطريقـة :**

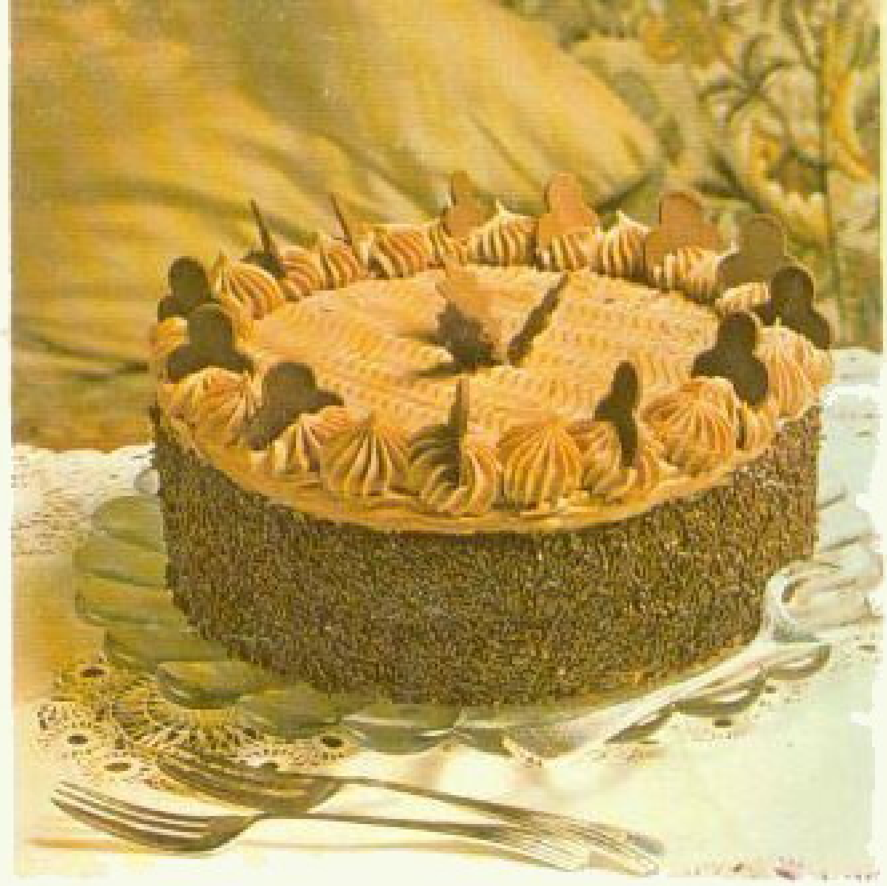
(١) يخفق الزبد مع السكر حتى يخف قوامه ويصير هشا (٢) يخفق البيض واحدة بعد الأخرى مع الخليط السابق . مع إضافة قليل من الدقيق عند خفق البيضة الثانية والثالثة والرابعة . (٣) تضاف باقى المقادير إلى الخليط المتكون . (٤) يوضع الخليط فى صينية محززة ١٩ سم مبطنة ومدهونة من الداخل بالزبد (٥) تخبز الصينية فى فرن هادئ (١٦٠° م) مدة ١ ـ ١/٤ ١ ساعة . ثم تنزع من الفرن . وتترك لتبرد

● **لتغليف وتزيين التورتة :**

(١) تصب تغليفة الجلاسيه فوق التورتة مع مراعاة انسيابها على الجوانب كما فى الشكل .
(٢) تجمل بالكريز الملبس بالسكر أو بكمبوت الكريز

● **نبذة مساعدة :**

الصورة العلوية مجملة بورق الأنجليكا ونظرا لعدم توافره محليا يمكن الاستعاضة عنه بأى أوراق تجميل أخرى (انظر ص ١٢٠)



تورتة الشيكولاتة

● المقـادير

ملعقة كبيرة مسحوق كاكاو ، ملعقة كبيرة ماء ساخن ، ١/٨ كجم + ٣ ملاعق كبيرة زبد أو زبد صناعي مفكك قليلا تحت حرارة هادئة (مايعادل ١٧٥ جم) ١ ٣/٤ كوب سكر بودرة (١٧٥ جم) ، ٣ بيضات ، ١ ٣/٤ كوب دقيق فاخر (١٧٥ جم) + ٢ ٣/٤ ملعقة صغيرة بيكنج باودر

● تغليف التورتة

١/٤ كجم ينقص منه مقدار ١ ١/٢ ملعقة كبيرة من تغليفة الزبد والشيكولاتة (انظر ص ١١٢) ـ [مايعادل ٢٢٥ جم] فيرماسيل ، أشكال مختلفة من الشيكولاتة

● الطريقـة :

(١) يخلط مسحوق الكاكاو بالماء الساخن ، ثم يترك ليبرد . (٢) توضع جميع المقادير مضافا إليها المخلوط السابق فى وعاء وتخفق جيدا بملعقة خشبية حتى تمتزج تماما . (٣) يقسم الخليط إلى قسمين متساويين ويوضع كل قسم فى صينية ١٨ سم مبطنة بورق الزبدة ومدهونة بالزبد ، ثم تخبز فى فرن هادئ (١٦٠° م) مدة ٣٠ ـ ٤٠ دقيقة . (٤) تنزع الصينيتان خارج الفرن وتترك لتبرد

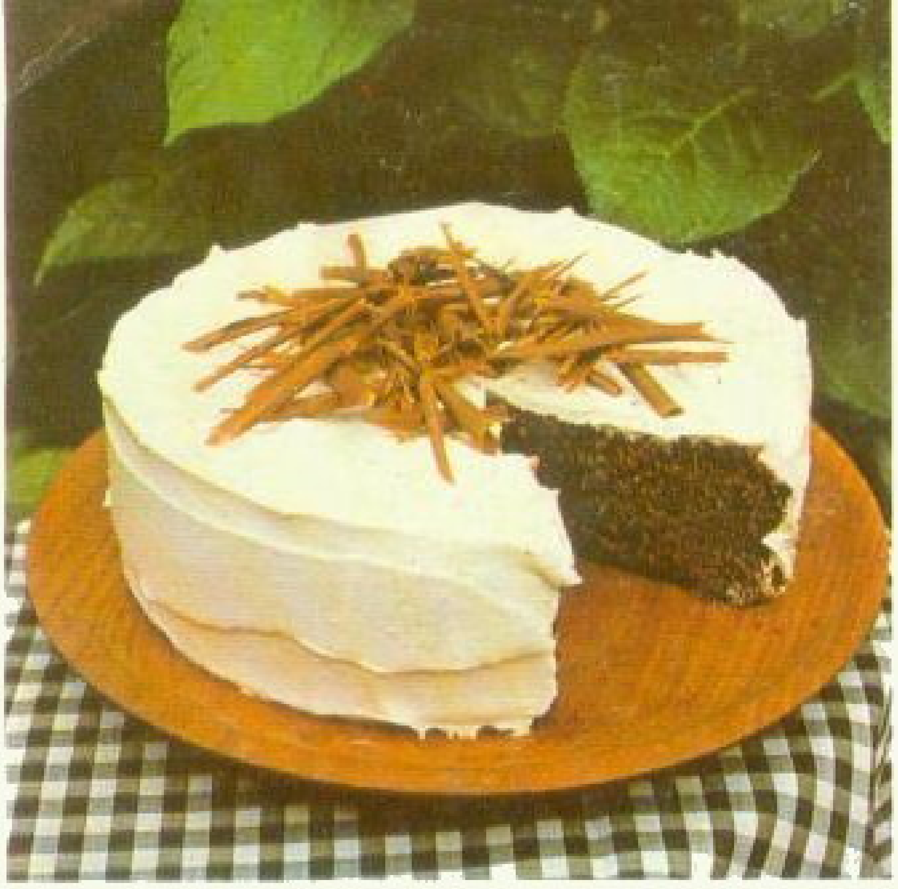
● لتغليف وتزيين التورتة :

(١) يستخدم جزء من التغليفة للصق التورتتين معا . (٢) يفرد جزء آخر من التغليفة حول جوانب التورتة ، ثم يلصق الفيرماسيل بهذه الجوانب . (٣) يفرد جزء آخر من التغليفة فوق السطح العلوى للتورتة ، ويصنع به رسم زخرفى باستخدام مكشطة مشرشرة (٤) تزين حافة التورتة بوضع الجزء الباقى من التغليفة فى كيس تزيين مثبت به قمع على شكل نجمة (أو قد يكون أى شكل آخر) . فنحصل على الشكل الموضح بالصورة (٥) تجمل التورتة بأشكال الشيكولاتة .



● نبذة مساعدة :

لتزيين الجزء العلوى من التورتة بالمكشطة تمسك بالمكشطة بحيث تكون مائلة على سطح التورتة بمقدار ٤٥° . ثم يضغط عليها بحيث تحز فى السطح



تورتة العفريتـة

● المقـادير :

١/٨ كجم + ٣ ملاعق كبيرة زبد أو زبد صناعى (ما يعادل ١٧٥ جم) ، ١ ٣/٤ كوب سكر (١٧٥ جم) ، عدد ٢ بيضة ، ٣/٤ كوب عسل نحل (١٧٥ جم) ، ٥٠ جم لوز محروش ١ ٣/٤ كوب دقيق (١٧٥ جم) ، ٥٠ جم مسحوق كاكاو ، ٣/٤ كوب لبن ، ١/٤ ملعقة صغيرة بيكربونات صودا

● التغليف والتزيين :

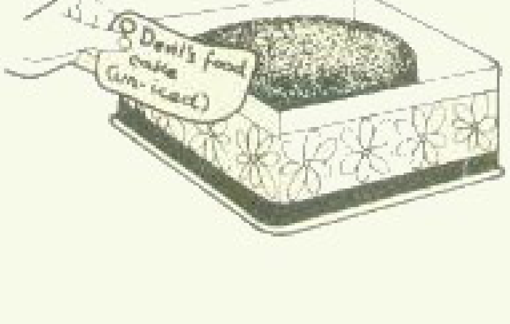
التغليفة الأمريكية (انظر ص ١١٥) بوكلات شيكولاتة (انظر ص ١٢٠)

● الطريقـة :

(١) يخفق الزبد مع السكر إلى أن يخف قوامه ويصبح هشا . (٢) تضاف باقى المقادير ، ويخلط الجميع خلطا جيدا بملعقة خشبية (٣) يوضع الخليط المتكون فى صينية ٢٠ سم مبطنة بورق الزبدة ومدهونة بالزبد ، ثم تخبز فى فرن بارد (١٥٠° م) مدة ساعتين (٤) تنزع الصينية خارج الفرن وتترك لتبرد

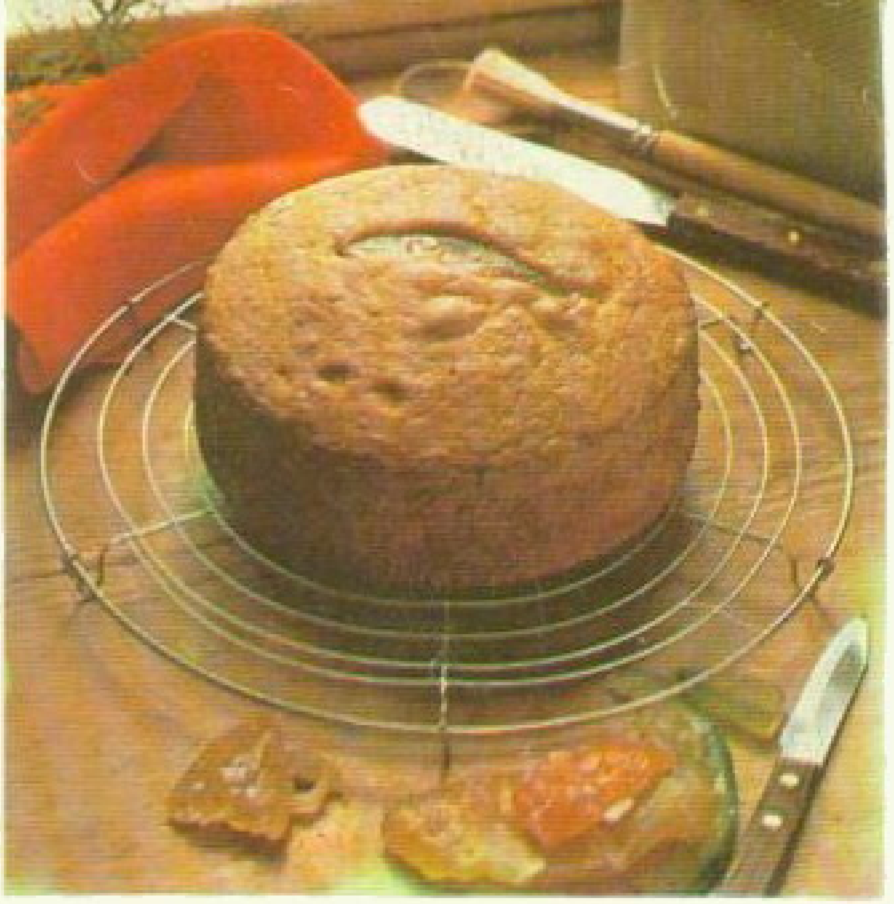
● لتغليف وتزيين التورتة .

(١) تفرد التغليفة فوق التورتة بواسطة سكين توزيع يتم تحريكها دائريا كى تصنع بسطح التورتة دوائر عميقة (٢) تجمل التورتة ببوكلات الشيكولاتة



● نبذة مساعدة :

فى حالة عدم استهلاك التورتة فى الحال يمكن الاحتفاظ بها مدة طويلة فى وعاء محكم لايتسرب إليه الهواء . أما إذا وضعت فى الفريزر فيجب أكلها فى الحال



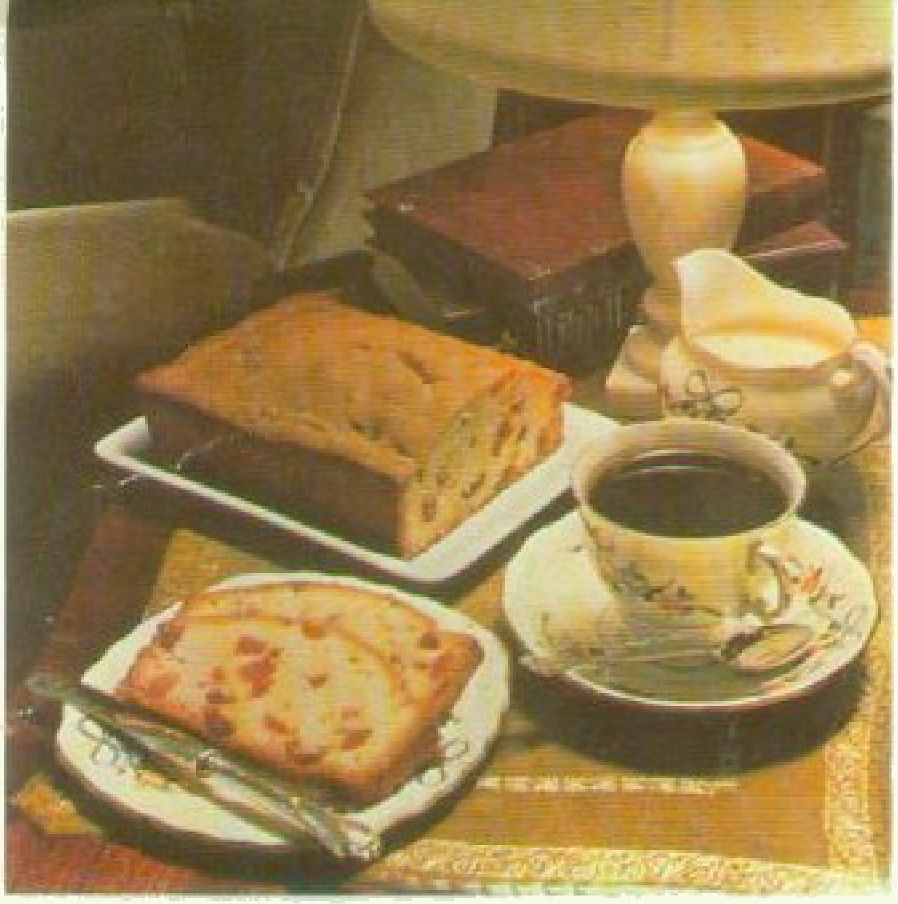
تورتة « ماديرا » التقليدية

● المقادير

١/٨ كجم + ٣ ملاعق كبيرة زبد (١٧٥ جم) ، ١ ٣/٤ كوب سكر بودرة (١٧٥ جم) . قشر ليمونة مبشور . ٣ بيضات . ٢ ١/٤ كوب دقيق (٢٢٥ جم) . ٣ ١/٢ ملعقة صغيرة بيكنج باودر . ٢ملعقة كبيرة ماء دافئ . قطعة من قشرة ليمون مسكرة

● الطريقة :

(١) يخفق الزبد مع السكر إلى أن يخف قوام الخليط . ويصبح هشا . (٢) تخفق الليمونة المبشورة مع الخليط السابق (٣) يخفق البيض مع الخليط واحدة بعد الأخرى حيث يضاف قليل من الدقيق مع البيضة الثانية والثالثة (٤) يضاف باقى الدقيق مع البيكنج باودر إلى الخليط . ويمزج الجميع بملعقة معدنية (٥) يضاف الماء الدافئ برفق إلى الخليط المتكون مما يعطيه قواما لينا رخوا (٦) يوضع الخليط فى صينية ١٨ سم مبطنة بورق الزبدة ومدهونة من الداخل بطبقة من الزبد . (٧) توضع قشرة الليمون المسكرة وسط التورتة . وتخبز الصينية فى فرن هادئ (١٦٠° م) مدة ١ ١/٤ - ١ ١/٢ ساعة . (٨) تنزع خارج الفرن وتترك لتبرد



تورتة « ماديرا » بالكريز

● المقادير

١/٨ كجم + ٣ ملاعق كبيرة زبد أو زبد صناعى (مايعادل ١٧٥ جم) ، ١ ٣/٤ كوب سكر بودرة (١٧٥ جم) . ٣ بيضات . ٢ ١/٤ كوب دقيق (٢٢٥ جم) . ٣ ١/٤ ملعقة صغيرة بيكنج باودر . ١٧٥ جم كمبوت كريز مقطع قطعا صغيرة ، شريحتان رقيقتان من قشر الليمون (يمكن الاستغناء عنها)

● الطريقة :

(١) يخفق الزبد مع السكر إلى أن يخف قوام الخليط . ويصبح هشا (٢) يخفق البيض مع الخليط واحدة بعد الأخرى حيث يضاف قليل من الدقيق مع البيضة الثانية والثالثة (٣) يضاف باقى الدقيق مع البيكنج باودر والكريز إلى الخليط . (٤) يوضع الخليط فى صينية ١٨ سم أو صينية رقم (٢) مبطنة بورق الزبدة ومدهونة من الداخل بالزبد . (٥) ترتب شريحتا الليمون وسط التورتة . ثم تخبز الصينية فى فرن هادئ (١٦٠° م) مدة ١ ١/٤ - ١ ١/٢ ساعة . ثم تنزع خارج الفرن وتترك لتبرد

● أنواع أخرى

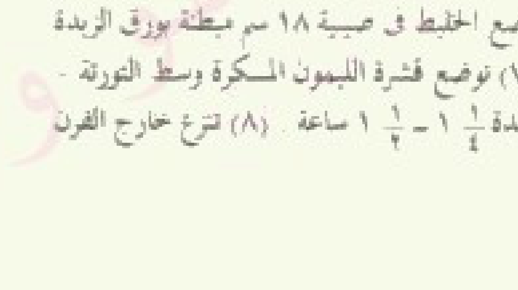
(١) لعمل تورتة ماديرا بالكريز والزنجبيل يضاف مقدار ٣ ١/٢ ملعقة صغيرة من الزنجبيل إلى الخليط السابق إعداده (٢) لعمل تورتة ماديرا بالكريز والليمون والجوز يضاف مقدار ٥٠ جم جوز + قشرة ليمونة مبشورة + ٢ ملعقة كبيرة لبن إلى الخليط

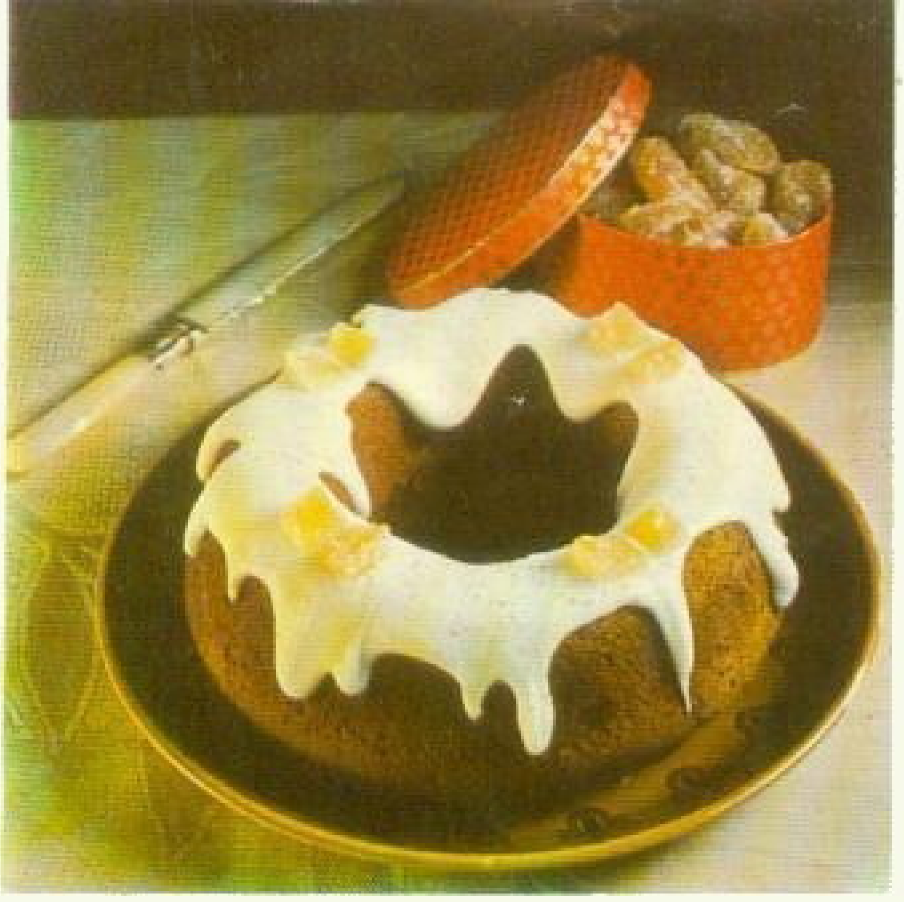
● نبذة مساعدة :

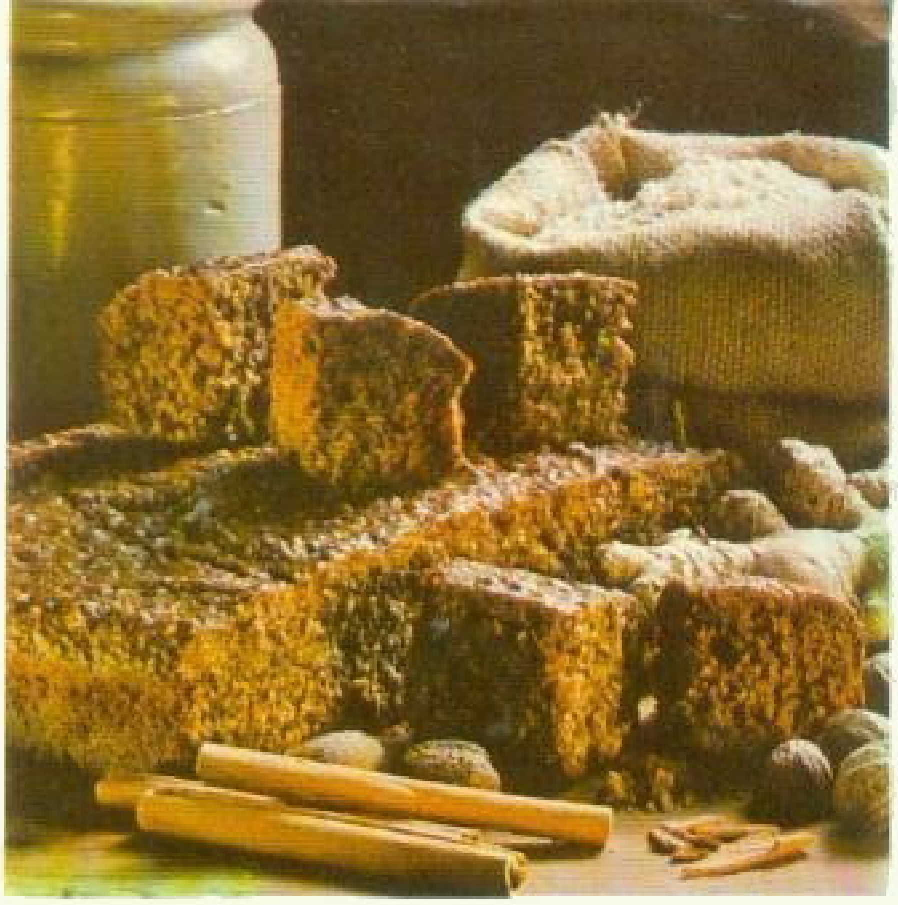
تعد التورتة فى صينية ١٨ سم مبطنة بورق الزبد . ومدهونة بالزبدة .

● نبذة مساعدة :

تنظف مبشرة الليمون بواسطة فرشاة جافة للتخلص من قطع الليمون الملتصقة بها







تورتة «باركن» التقليدية

● المقادير :

$\frac{1}{8}$ كجم + ٣ ملاعق كبيرة زبد أو زبد صناعى (مايعادل ١٧٥ جم) . $\frac{1}{8}$ كجم + ٣ ملاعق كبيرة عسل أسود (مايعادل ١٧٥ جم) . كوب سكر (١٠٠ جم) . $\frac{1}{4}$ ٢ كوب دقيق (٢٢٥ جم) . ٢ ملعقة صغيرة مسحوق زنجبيل . $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة من جوزة الطيب المبشورة . ملعقة صغيرة بيكرونات صودا . $\frac{1}{4}$ ٢ كوب دقيق ذرة . (٢٢٥ جم) . بيضة مخفوقة . $\frac{3}{5}$ كوب لبن

● الطريقة :

(١) يذاب الزبد والسكر والعسل فى وعاء فوق نار هادئة . ثم يترك المزيج ليبرد قليلا . (٢) يوضع الدقيق مع التوابل وبيكربونات الصودا ودقيق الذرة فى وعاء ويصب فوقه مزيج الزبد والسكر والعسل ثم تضاف البيضة المخفوقة واللبن . ويخلط الجميع معا حتى يتجانس الخليط (٣) يصب الخليط فى صينية مربعة ٢٣ سم مبطنة بورق الزبدة ومدهونة من الداخل بطبقة من الزبد . (٤) توضع الصينية فى فرن درجة حرارته ١٨٠° م لمدة $\frac{1}{4}$ ١ - $\frac{1}{2}$ ١ ساعة . ثم تخرج من الفرن وتترك لتبرد قليلا . ثم تنزع خارج الصينية وتقطع إلى شرائح . وتغطى بالزبد . وتقدم

تورتة الزنجبيل

● المقادير

$\frac{1}{8}$ كجم زبد أو زبد صناعى . $\frac{1}{8}$ كجم سكر . $\frac{1}{8}$ كجم + ٣ ملاعق كبيرة عسل أسود (ما يعادل ١٧٥ جم) . $\frac{1}{4}$ ٢ كوب دقيق (٢٢٥ جم) . ٣ - ٤ ملاعق صغيرة مسحوق زنجبيل . $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة مسحوق قرفة . بيضة مخفوقة . نصف ملعقة صغيرة بيكربونات صودا . ٦ ملاعق صغيرة لبن

● التغليفة والتزيين :

$\frac{1}{8}$ كجم تغليفة الحلاسيه (انظر ص ١١٤)

● الطريقة :

(١) يذاب الزبد والسكر والعسل فوق نار هادئة حتى يتحلل الخليط (٢) ينخل الدقيق والتوابل ويضاف إلى الخليط السابق ثم تضاف البيضة المخفوقة (٣) تذاب بيكربونات الصودا فى اللبن ثم يضاف الناتج إلى خليط الدقيق . ويقلب الجميع جيدا . (٤) يصب الخليط الناتج بسرعة فى صينية ٢٠ سم مفرغة من الوسط كما تبدو فى الصورة . مدهونة من الداخل بطبقة رقيقة من الزبد . ومبطنة بالدقيق (٥) تخبز الصينية فى فرن هادئ (١٦٠° م) لمدة ١ - $\frac{1}{4}$ ١ ساعة . ثم تخرج من الفرن وتترك لتبرد

● لتغليف وتجميل التورتة :

تصب تغليفة الحلاسيه فوق التورتة بحيث تسيل على جوانبها كما يتضح من الصورة

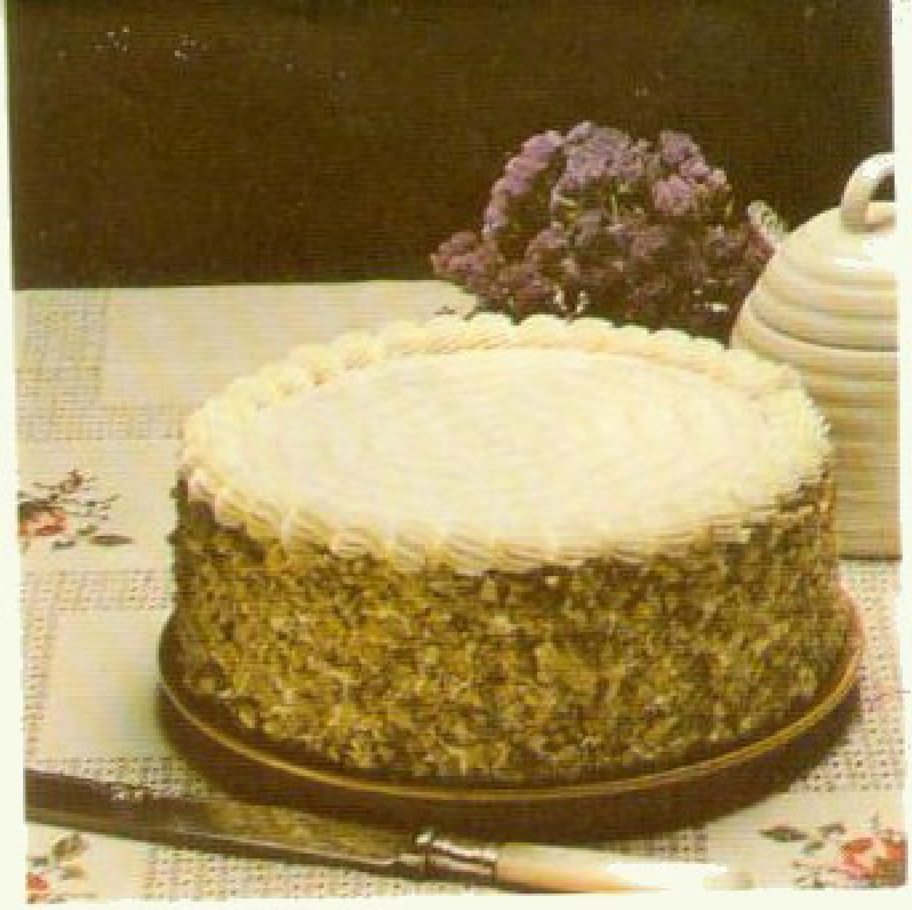
● أنواع أخرى :

(١) لعمل تورتة الزنجبيل بالفواكه يضاف مقدار ٧٥ جم من الزبيب إلى المقادير الجافة السابقة (٢) لعمل تورتة الزنجبيل بالبرتقال يضاف مقدار قشرتى برتقالتين مبشورتين إلى المقادير الجافة السابقة



● نبذة مساعدة :

عند حساب وزن العسل يوزن الوعاء فارغا . ثم ممتلئا . فيمثل وزن العسل الفرق بينهما





تورتة عسل النحل

● المقادير :

١/٨ كجم زبد أو زبد صناعى ، ١/٨ كجم سكر بودرة . عدد ٢ بيضة ، ٣/٥ كوب لبن ، ١/٨ كجم + ٣ ملاعق عسل نحل (مايعادل ١٧٥ جم) . قشر ليمونة مبشور ، ٣/٤ ٢ كوب دقيق (٢٧٥ جم) . ٣/٤ ٣ ملعقة صغيرة بيكنج باودر . ١/٢ ملعقة صغيرة بيكربونات صودا

● الحشو :

١/٤ كجم ينقص منه مقدار ١/٢ ١ ملعقة كبيرة من تغليفة الزبد والليمون (٢٢٥ جم ـ انظر ص ١١٢) ، جوز مقطع قطعا صغيرة ، ١/٤ كجم ينقص منه ١/٢ ١ ملعقة كبيرة من تغليفة الجلاسيه (٢٢٥ جم ـ انظر ص ١١٤) . فود كلور (لون أحمر) .

● الطريقة :

(١) يخفق السكر مع الزبد إلى أن يخف قوام الخليط ويصبح هشا (٢) يضاف البيض واحدة بعد الأخرى إلى الخليط ويمزج الجميع جيدا . (٣) يضاف اللبن والعسل بالتدريج إلى الخليط . ثم يضاف قشر الليمونة المبشور والمقادير الجافة (٤) يوضع الخليط الناتج فى صينيتين ٢٠ سم مبطنتين بورق الزبدة . ومدهونتين بطبقة رقيقة من الزبد (٥) تخبز الصينيتان فى فرن هادئ (١٨٠° م) لمدة ٣٥ ـ ٤٠ دقيقة . وتترك لتبرد قبل نزعها من الصينية .

● لتغليف وتجميل التورتة :

(١) يستخدم جزء من تغليفة الزبد للصق التورتتين معا . (٢) يفرد جزء آخر من التغليفة حول جوانب التورتة ثم تجمل الجوانب بقطع الجوز (٣) يستخدم قمع النجمة فى تجميل الطرف العلوى للتورتة باستخدام باقى التغليفة (٤) يوضع مقدار ملعقتين صغيرتين من تغليفة الجلاسيه فى وعاء صغير . ويلون بالفود كلور باللون الأحمر الفاتح (٥) تفرد تغليفة الجلاسيه الأبيض فوق السطح العلوى للتورتة (٦) توضع تغليفة الجلاسيه الملونة فى كيس تزيين مصنوع من ورق الزبد خال من القمع وطرفه المدبب به ثقب رفيع (٧) يرسم شكل حلزونى بالقمع فوق السطح العلوى للتورتة مبتدئا من مركزها (٨) يسحب الرسم الملون من وسط التورتة نحو الحافة بواسطة سيخ معطيا بذلك شكل الريش . ثم يترك ليجمد

تورتة الزبادى

● المقادير :

١/٨ كجم زبد أو زبد صناعى ، ١/٨ كجم سكر بودرة ، ٣ بيضات ، عدد ٢ ملعقة صغيرة عصير برتقال ، ٣/٥ كوب زبادى طبيعى ، ١٠٠ جم لوز مجروش ، ١/٢ ١ كوب دقيق فاخر + ٢ ملعقة صغيرة بيكنج باودر (١٥٠ جم) . ٣ ملاعق صغيرة مسحوق كاكاو ، قشر برتقالة مبشور

● التغليف والتزيين :

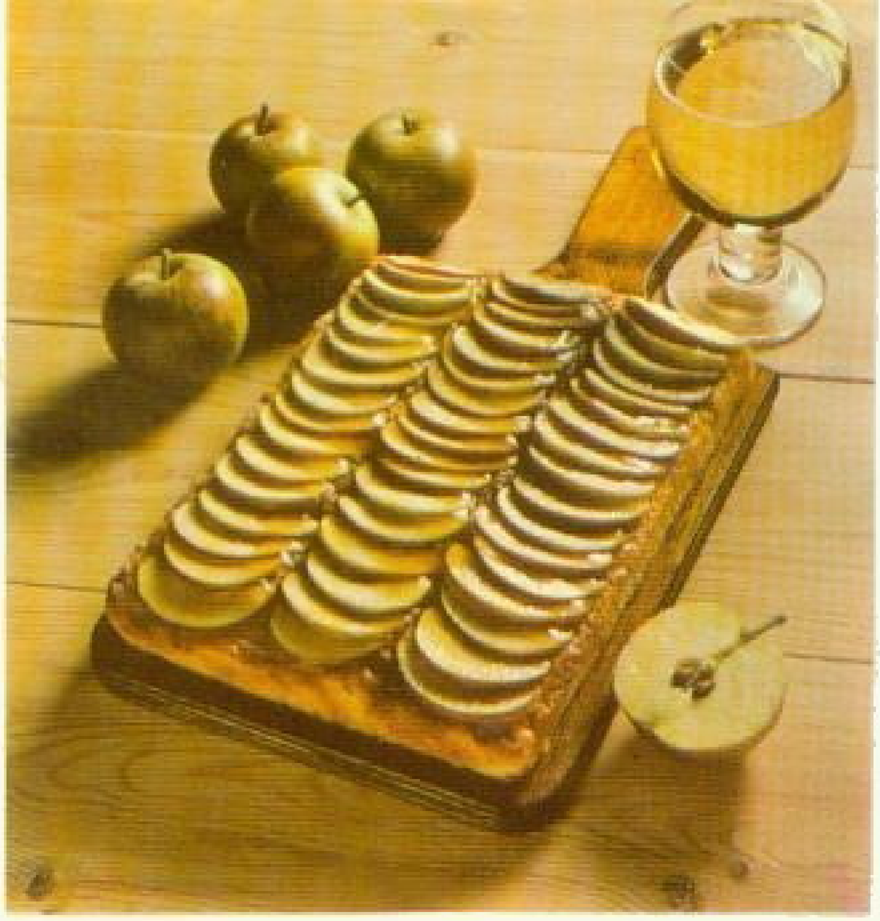
٣/٨ كجم ينقص منه مقدار ١/٢ ملعقة كبيرة من تغليفة الزبد والبرتقال (٣٥٠ جم ـ انظر ص ١١٢) . فيرماسيل . أوراق شيكولاتة (انظر ص ١٢٠) . قشر برتقال

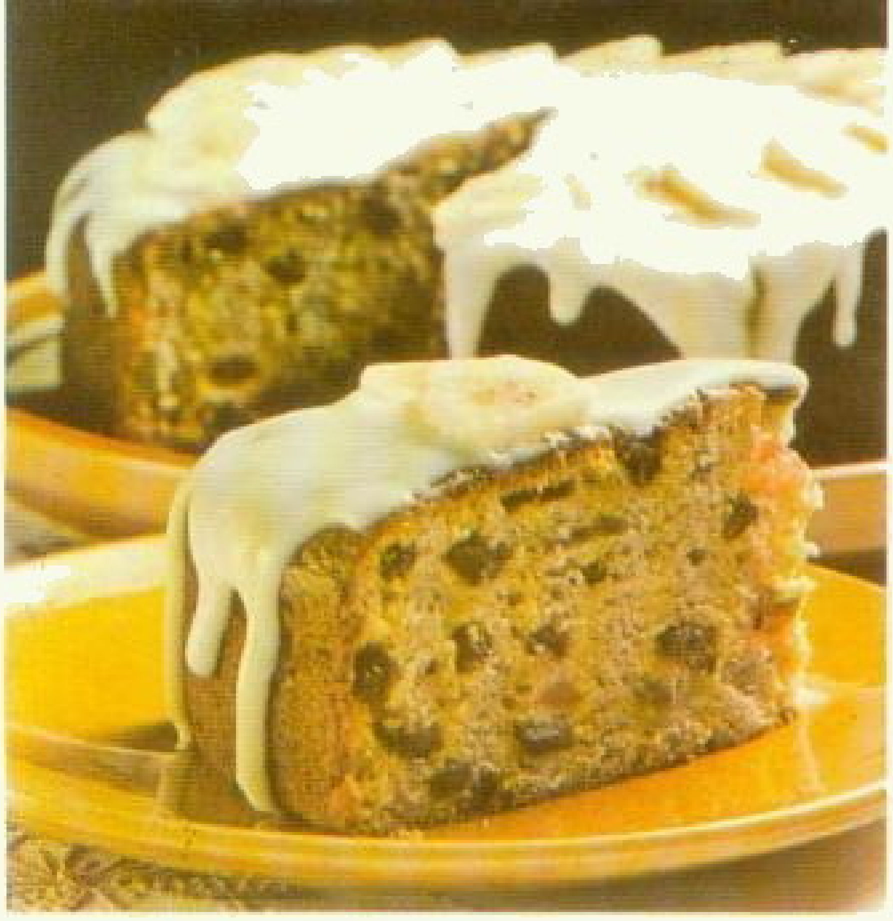
● الطريقة :

(١) توضع جميع المقادير فى وعاء وتضرب بملعقة خشبية حتى تمتزج تماما . (٢) يوضع الخليط فى صينيتين ٢٠ سم مبطنتين بورق الزبدة ومدهونتين بطبقة رقيقة من الزبد . (٣) تخبز الصينيتان فى فرن هادئ (١٦٠° م) لمدة ٤٠ ـ ٤٥ دقيقة . ثم تنزع وتترك لتبرد .

● لتغليف وتجميل التورتة :

(١) يستخدم جزء من تغليفة الزبد والبرتقال للصق التورتتين معا (٢) يفرد جزء آخر من التغليفة حول جوانب التورتة . ثم تجمل الجوانب بالفيرماسيل . (٣) يفرد الجزء الباقى من التغليفة فوق سطح التورتة . ثم تزين حافتها العلوية بالقمع ، وتجمل بأوراق الشيكولاتة وقشر البرتقال





تورتة التفاح

● المقادير :

١/٨ كجم + ١ ١/٢ ملعقة كبيرة زبد أو زبد صناعى (١٥٠ جم) ، ١ ١/٢ كوب سكر بودرة (١٥٠ جم) ، عدد ٢ بيضة ، ٢ ١/٤ كوب دقيق (٢٢٥ جم) ، ٣/٥ كوب عصير تفاح ، ٣ ١/٤ ملعقة صغيرة بيكنج باودر ، قليل من جوزة الطيب المبشورة ، ٣٥ جم رقائق تفاح مجفف

● تجميل التورتة :

عدد ٢ تفاحة حمراء طازجة ، مربة مشمش مصفية .

● الطريقة :

(١) يخفق الزبد مع السكر حتى يخف قوامه ويصبح هشا . (٢) تخفق البيضتان واحدة بعد الأخرى ، على أن يضاف قليل من الدقيق مع الثانية . (٣) يضاف عصير التفاح تدريجيا بالتناوب مع المقادير الجافة . (٤) تضاف رقائق التفاح إلى الخليط المتكون (٥) يوضع الخليط فى صينية مستطيلة ٢٨ × ١٨ سم ويفرد داخلها بالتساوى . (٦) تخبز الصينية فى فرن هادئ (١٨٠° م) لمدة ٤٥ ـ ٥٠ دقيقة . ثم تخرج من الفرن وتنزع من الصينية ، وتترك لتبرد

● لتجميل التورتة :

(١) ينزع قلب التفاحتين وتقطع إلى شرائح رقيقة جدا . ثم ترص فى صفوف فوق التورتة كما يتضح من الشكل (٢) تدهن الشرائح بمربة المشمش

تورتة الموز

● المقادير :

١/٨ كجم ينقص منه ١ ١/٢ ملعقة كبيرة (١٠٠ جم) من الزبد أو الزبد الصناعى ، ١ ٣/٤ كوب سكر (١٧٥ جم) ، عدد ٢ بيضة ، ٢ ١/٤ كوب دقيق فاخر (٢٢٥ جم) + ٣ ١/٤ ملعقة صغيرة بيكنج باودر ، قشر ليمونة واحدة مبشور ، ٥٠ جم كمبوت كريز مقطع قطعا صغيرة ، ١/٢ كجم من الموز المهروس ينقص منه مقدار ٣ ملاعق كبيرة (مايعادل ٤٥٠ جم) ، ١٠٠ جم زبيب

● التغليفة والتزيين :

١/٤ كجم ينقص منه ١ ١/٢ ملعقة كبيرة من تغليفة الجلاسيه (٢٢٥ جم ـ انظر ص ١١٤) ، شرائح موز ، عصير ليمون

● الطريقة :

(١) يخفق الزبد مع السكر حتى يخف قوامه ، ويصبح هشا (٢) تخفق البيضتان واحدة بعد الأخرى ، على أن يضاف قليل من الدقيق مع الثانية (٣) يضاف مبشور قشر الليمونة ، ويخفق الخليط ، ثم تضاف باقى المقادير ، وتخلط جيدا (٤) يوضع الخليط فى صينية ٢٠ سم مبطنة بورق الزبدة ، ومدهونة بطبقة رقيقة من الزبد . (٥) تخبز الصينية فى فرن هادئ (١٨٠° م) لمدة ١ ـ ١ ١/٤ ساعة ، ثم تخرج من الفرن ، وتنزع من الصينية ، وتترك لتبرد

● لتغليف وتزيين التورتة :

(١) تصب تغليفة الجلاسيه فوق التورتة ، بحيث تسيل على جوانبها (٢) تجمل بشرائح موز مغموسة فى عصير الليمون حتى لايتغير لون الشرائح



● نبذة مساعدة :

، عند دهان الشرائح بالمربة يضاف إلى المربة قليل من الماء المغلى مما يعطيها قواما أنعم

السويسرول

● المقادير :

٣ ملاعق كبيرة سكر بودرة . عدد ٢ بيضة . ٣ ملاعق كبيرة دقيق . سكر بودرة

● الحشو والتغليف :

٣ ـ ٤ ملاعق صغيرة خثارة ليمون (مكونة من بيض + زبد + سكر + عصير ليمون) . $\frac{1}{4}$ كجم يتقص منه $\frac{1}{2}$ ١ ملعقة كبيرة من تغليفة الزبد والليمون (٢٢٥ جم ـ انظر ص ١١٢) . أشكال من الشيكولاتة (انظر ص ١٢١)

● الطريقة :

(١) يوضع السكر والبيض فى وعاء . ويخفق بالمضرب السلك فوق حمام مائى إلى أن يغلظ قوامه . ويميل إلى الاصفرار . ويصنع خطا إذا رفع بالمضرب (٢) ينخل الدقيق مرتين . ويضاف إلى الخليط السابق (٣) يوضع الخليط فى صينية مستطيلة ٢٨ × ١٨ سم مبطنة بورق الزبدة . ومدهونة من الداخل بطبقة من الزبد . ويتم تسويته بدقة فى الصينية (٤) تخبز الصينية فى فرن متوسط الحرارة (٢٠٠° م) لمدة ٨ ـ ١٠ دقائق (٥) خلال عملية الخبز توضع فوطة مبللة على سطح نظيف وتوضع فوقها ورقة زبدة (٦) ترش ورقة الزبدة بطبقة رقيقة جدا من السكر البودرة . (٧) بعد تمام خبز السويسرول تنزع فورا من الصينية وتوضع فوق ورقة الزبدة المغطاة بسكر البودرة (٨) تنزع ورقة الزبدة المبطنة للسويسرول وتسوى حوافها (٩) يشرشر الجانب القصير المواجه لك بواسطة السكين (١٠) توضع ورقة زبدة نظيفة على سطح السوسرول . ثم تلف بإحكام باستخدام مسطرة لجذب اللفة نحوك . وتترك لتبرد

● لحشو وتجميل السويسرول .

(١) تفك لفة السوسرول بحرص . وتنزع منها ورقة الزبدة (٢) تفرد فوقها خثارة الليمون ثم يعاد لفها مرة ثانية (٣) توضع تغليفة الزبد والليمون فى كيس تزيين مجهز بقمع على شكل نجمة (٤) يصب صف على امتداد السويسرول ويجمل بأشكال الشيكولاتة كما هو واضح بالصورة .

تورتة الفراولة

● المقادير :

تورتة جنوا الإسفنجية ، ٣ ملاعق كبيرة زبد أو زبد صناعي (٥٠ جم) ، $\frac{3}{4}$ كوب سكر بودرة (٧٥ جم) . ٣ بيضات ، $\frac{3}{4}$ كوب دقيق (٧٥ جم) + $\frac{1}{4}$ ١ ملعقة صغيرة بيكنج باودر

● الحشو والتزيين :

$\frac{1}{5}$ ١ كوب ($\frac{1}{5}$ الكوب = ٣ ملاعق كبيرة) كريمة ، ٢٢٥ جم فراولة ، سكر للتغليفة

● لعمل تورتة جنوا الإسفنجية :

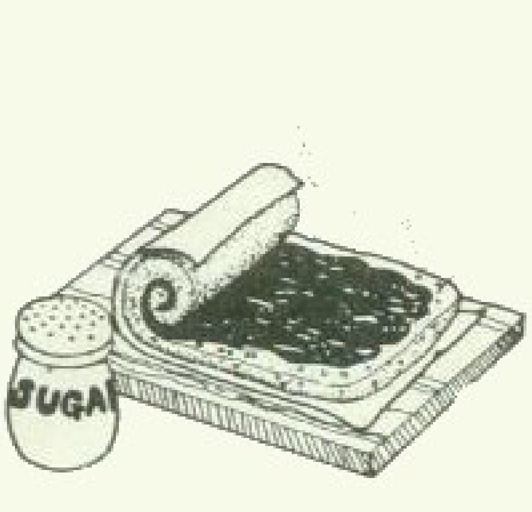
(١) يذاب الزبد ويترك ليبرد (٢) يوضع السكر والبيض فى وعاء كبير يرفع فوق حمام مائى (٣) يخفق مخلوط السكر والبيض حتى يغلظ قوامه . ويميل لونه إلى الاصفرار . ويمكن التأكد من ذلك برفع جزء منه بمضرب السلك فيكون خطا (انظر الرسم السفلى) (٤) ينخل الدقيق مرتين . ويضاف إلى خليط السكر والبيض . ويضاف بعد ذلك الزبد الذائب (٥) يوضع الخليط المتكون فى صينيتين ١٨ سم مبطنتين بورق الزبدة . ومدهونتين بطبقة من الزبد (٦) تخبز الصينيتان فى فرن متوسط الحرارة (١٩٠° م) لمدة ٢٠ ـ ٢٥ دقيقة . ثم تخرج من الفرن . وتنزع التورتتان بحرص وتتركان لتبردا .

● لحشو وتجميل التورتة :

(١) تخفق الكريمة خفة بواسطة ملعقة . (٢) تقطع الفراولة إلى نصفين . (٣) يخلط جزء من الفراولة مع جزء من الكريمة ويفرد الخليط فوق إحدى التورتتين . (٤) توضع التورتة الثانية فوق التورتة الأولى ويفرد فوقها جزء آخر من الكريمة . (٥) يوضع باقى الكريمة فى كيس تزيين مجهز بقمع على شكل نجمة . وتصب منه دوائر حول الحافة العلوية . وذلك بتحريك اليد حركة دائرية مع رفع القمع بسرعة . ويلاحظ وجود مسافات بين كل دائرة وأخرى كما هو واضح بالصورة . (٦) تجمل الدوائر بأنصاف الفراولة .

● نبذة مساعدة :

يمكن حشو السويسرول بالمربة وهى ساخنة . ثم تلف بعد ذلك وترش بسكر البودرة .



● نبذة مساعدة :

للتأكد من تمام خفق السكر والبيض بمضرب السلك . يرفع مقدار قليل من الخليط المخفوق بالمضرب . فإذا صنع الخليط خطا من السائل . يمكن فى هذه الحالة إضافة الدقيق





جدول التورتة الغنية بالفاكهة (الطازجة والجافة)

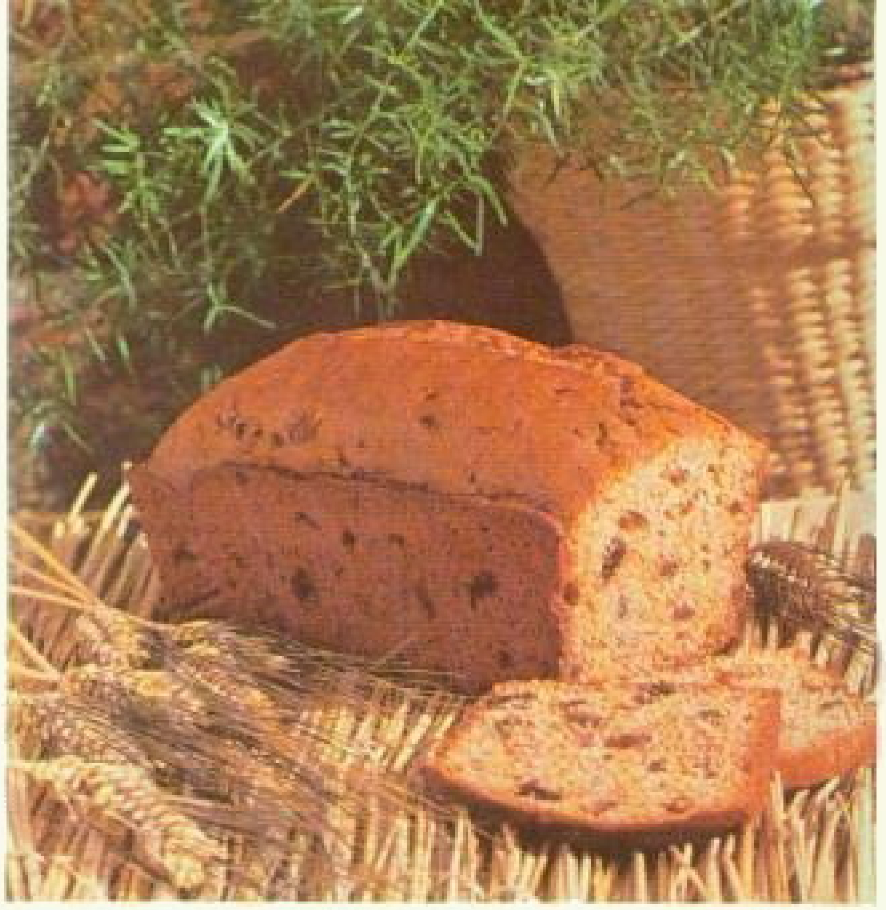
ملحوظة : الجدول يعطى قطر التورتة المستديرة وطول حافة أو ضلع التورتة المربعة

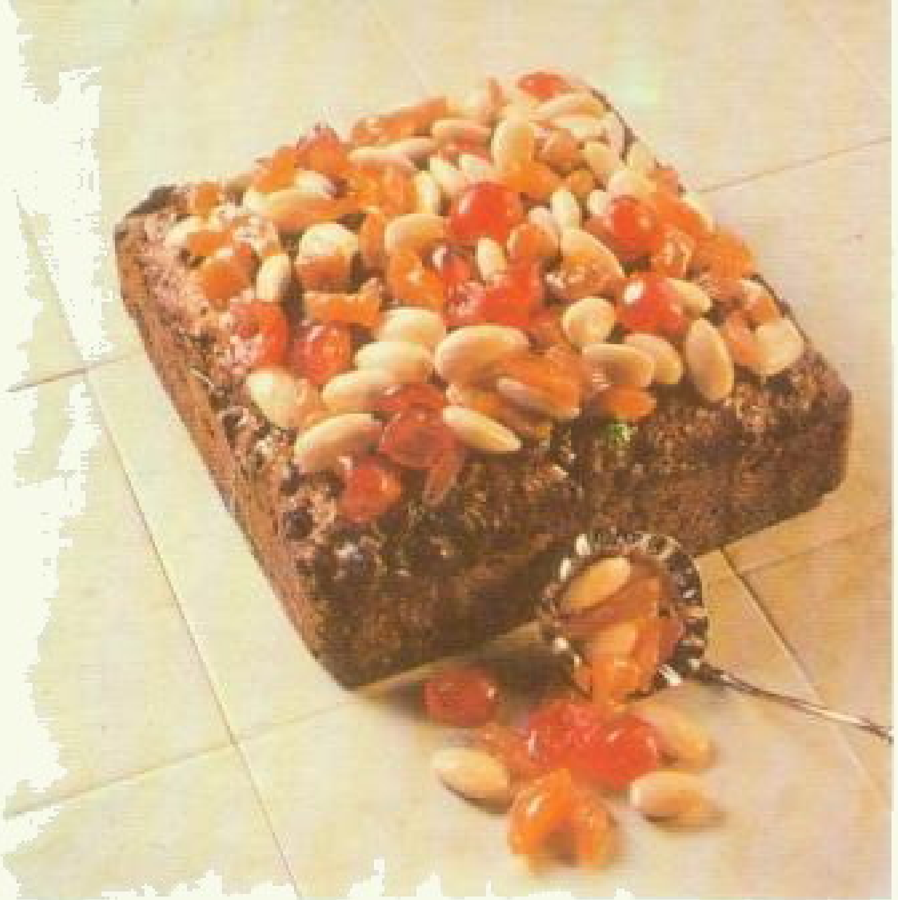
تورتة مستديرة	١٢ سم	١٥ سم	١٨ سم	٢٠ سم	٢٣ سم	٢٥ سم	٢٨ سم	٣٠ سم	٣٢ سم
تورتة مربعة	١٠ سم	١٢ سم	١٥ سم	١٨ سم	٢٠ سم	٢٣ سم	٢٥ سم	٢٨ سم	٣٠ سم
زبد	٦٥ جم	٧٥ جم	١٢٥ جم	١٥٠ جم	٢٠٠ جم	٢٥٠ جم	٣٠٠ جم	٣٧٥ جم	٤٢٥ جم
سكر	٧٥ جم	٩٠ جم	١٥٠ جم	١٧٥ جم	٢٢٥ جم	٢٧٥ جم	٣٥٠ جم	٤٠٠ جم	٤٥٠ جم
بيض	٢	٢	٣	٤	٥	٦	٧	٨	٨
دقيق	٧٥ جم	١٢٥ جم	١٧٥ جم	٢٠٠ جم	٢٥٠ جم	٣٠٠ جم	٤٠٠ جم	٤٥٠ جم	٥٢٥ جم
بهارات	١/٢ ملعقة صغيرة	١/٢ ملعقة صغيرة	٣/٤ ملعقة صغيرة	ملعقة صغيرة	١ ١/٤ ملعقة صغيرة	١ ١/٢ ملعقة صغيرة	١ ١/٢ ملعقة صغيرة	٢ ملعقة صغيرة	٢ ١/٢ ملعقة صغيرة
مبشور جوزة الطيب	١/٤ ملعقة صغيرة	١/٤ ملعقة صغيرة	١/٤ ملعقة صغيرة	١/٢ ملعقة صغيرة	١/٢ ملعقة صغيرة	٣/٤ ملعقة صغيرة	٣/٤ ملعقة صغيرة	ملعقة صغيرة	١ ١/٢ ملعقة صغيرة
لوز مبشور	٢٥ جم	٢٥ جم	٤٠ جم	٥٠ جم	٦٥ جم	٧٥ جم	٩٠ جم	١٢٥ جم	١٤٠ جم
مبشور قشر ليمون	١/٢ ليمونة	١/٢ ليمونة	ليمونة	ليمونة	ليمونة	٢ ليمونة	٢ ليمونة	٢ ليمونة	٢ ليمونة
مبشور قشر برتقال	١/٢ برتقالة	١/٢ برتقالة	برتقالة	برتقالة	برتقالة	٢ برتقالة	٢ برتقالة	٢ برتقالة	٣ برتقالة
لوز مجروش	٢٥ جم	٤٠ جم	٥٠ جم	٦٥ جم	٩٠ جم	١٢٥ جم	١٥٠ جم	١٧٥ جم	٢٠٠ جم
كريز مسكّر	٢٥ جم	٤٠ جم	٥٠ جم	٦٥ جم	٩٠ جم	١٢٥ جم	١٥٠ جم	١٧٥ جم	٢٠٠ جم
زبيب	٢٥ جم	٥٠ جم	٧٥ جم	١٢٥ جم	١٥٠ جم	١٧٥ جم	٢٠٠ جم	٢٢٥ جم	٢٥٠ جم
زبيب بناتى	١٥٠ جم	١٧٥ جم	٢٢٥ جم	٢٧٥ جم	٣٧٥ جم	٤٥٠ جم	٥٧٥ جم	٦٧٥ جم	٨٠٠ جم
زبيب سلطانى	٧٥ جم	١٢٥ جم	١٥٠ جم	٢٠٠ جم	٢٥٠ جم	٣٠٠ جم	٣٧٥ جم	٤٥٠ جم	٥٢٥ جم
مبشور قشر برتقال وليمون ولارنج	٢٥ جم	٤٠ جم	٥٠ جم	٦٥ جم	٩٠ جم	١٢٥ جم	١٥٠ جم	١٧٥ جم	٢٠٠ جم
عصير برتقال	ملعقة كبيرة	ملعقة كبيرة	ملعقة كبيرة	ملعقة كبيرة	٢ ملعقة كبيرة	٢ ملعقة كبيرة	٣ ملعقة كبيرة	٣ ملعقة كبيرة	٣ ملعقة كبيرة
عسل أسود	١/٢ ملعقة كبيرة	١/٢ ملعقة كبيرة	ملعقة كبيرة	ملعقة كبيرة	ملعقة كبيرة	ملعقة كبيرة	١ ١/٢ ملعقة كبيرة	٢ ملعقة كبيرة	٢ ملعقة كبيرة

. تصلح التورتة الغنية بالفواكة (الطازجة والجافة) لجميع المناسبات كحفلات الزفاف وحفلات عيد الميلاد - وغير ذلك من المناسبات الخاصة والعامة - ويمكن الاحتفاظ بهذا النوع من التورتات لفترة تصل إلى ٦ أشهر إذا احتفظ بها فى وعاء محكم لاينفذ إليه الهواء .

● طريقة عمل تورتة الفاكهة :

(١) يخفق الزبد مع السكر حتى يخف قوامه ويصبح هشا . (٢) يخفق العسل الأسود مع الخليط السابق (٣) يضاف البيض واحدة بعد الأخرى حيث يضاف قليل من الدقيق بعد البيضة الأولى (أى مع البيضة الثانية ومايليها من بيض) (٤) يخلط الدقيق مع باقى المقادير فيما عدا عصير البرتقال - ثم يمزج تدريجيا مع الخليط السابق (٥) يضاف عصير البرتقال ويقلّب الخليط (٦) يصب الخليط فى صينية (حسب حجم الخليط ـ انظر الجدول) مبطنة بورقة زبدة مزدوجة ومدهونة بطبقة من الزبد . ويُسوّى سطح التورتة بظهر ملعقة معدنية ساخنة مبللة . (٧) تغلف الصينية من الخارج بورقة جريدة لوقايتها . ثم تخبز فى فرن بارد (١٤٠° م) . (٨) يكشف على الصينية بعد مضى ٣ ساعات . ثم يتم الكشف بعد ذلك على فترات (٩) يصير الكشف على أصغر التورتات بعد مضى ٢ ١/٢ ساعة (للكشف على التورتة انظر ص ١٦ - ١٧) (١٠) تخرج التورتة من الفرن بعد نضجها - وتترك لتبرد مدة ١٥ دقيقة - ثم تنزع خارج الصينية .





تورتة الفلاح

● المقادير :

١ ١/٤ كوب دقيق فاخر (١٢٥ جم) ، ١ ١/٤ كوب دقيق غير منخول (١٢٥ جم) ، قليل من جوزة الطيب المبشورة ، ١ ١/٤ ملعقة صغيرة بيكنج باودر ، ١/٢ ملعقة صغيرة بيكربونات صودا ، ٤ ١/٢ ملعقة كبيرة زبد أو زبد صناعي ، ١ ١/٤ كوب سكر بودرة (١٢٥ جم) ، ٥٠ جم زبيب ، ٢٥ جم كريز مسكر ، ٢٥ جم زبيب بناتي ، ٢٥ جم قشر برتقال مبشور ، قشر ليمونة واحدة مبشور ، بيضة مخفوقة ، ٦ ملاعق كبيرة لبن

● الطريقة :

(١) يوضع الدقيق وجوزة الطيب وبيكربونات الصودا فى وعاء ، ويمزج بالزبد ، ويفرك الخليط إلى أن يماثل فتات الخبز . (٢) يضاف السكر والفواكه وبشارة الليمون والبرتقال إلى الخليط السابق ثم يخلط به البيض واللبن ، ويحرك الجميع إلى أن يكتسب الخليط الناتج قواما لينا متساقطا (أى يسقط بسهولة حين رفعه بملعقة ـ انظر الشكل السفلى) (٣) يوضع الخليط فى صينية رقم (١) مبطنة بورقة زبدة ومدهونة بالزبد ، ثم يخبز فى فرن هادئ (١٨٠° م) لمدة ٥٠ ـ ٦٠ دقيقة . (٤) تخرج الصينية من الفرن وتنزع التورتة من الصينية ، وتترك حتى تبرد ، ثم تقطع شرائح تدهن بالزبد ، وتقدم .

تورتة بالمكسرات والفواكه

● المقادير :

١/٨ كجم + ١ ١/٢ ملعقة كبيرة زبد أو زبد صناعي (١٥٠ جم) ، ٦ ملاعق كبيرة عسل نحل ، ١٠٠ جم مشمشية ، ١٥٠ جم زبيب بناتي ، ٢٢٥ جم زبيب ، ٥٠ جم لوز مقطع قطعا صغيرة ، ١٠ ملاعق كبيرة لبن ، ٢ ١/٤ كوب دقيق (٢٢٥ جم) ، قليل من جوزة الطيب المبشورة ، قشر برتقالة واحدة مبشور ، عدد ٢ بيضة ، ١/٢ ملعقة صغيرة بيكربونات صودا

● تجميل التورتة :

٥٠ جم مشمشية مقطعة قطعا صغيرة ، ٥٠ جم لوز صحيح ، ٢٥ جم كريز مسكر ، عدد ٢ ملعقة عسل نحل

● الطريقة :

(١) يوضع الزبد والعسل والفاكهة والمكسرات واللبن فى وعاء على نار هادئة حتى يسيح الزبد ، فيترك فوق النار مدة ٥ دقائق أخرى ، ثم يبعد عن النار ويترك ليبرد . (٢) يوضع الدقيق ، وجوزة الطيب ، ومبشور البرتقال فى وعاء ، ثم يضاف إليه البيض (٣) تضاف بيكربونات الصودا إلى خليط الفاكهة والمكسرات ، ويقلب المزيج جيدا ثم يضاف إلى خليط الدقيق ويخلط الجميع جيدا . (٤) يوضع الخليط المتكون فى صينية ١٨ سم مبطنة بورق الزبدة ، ومدهونة بطبقة من الزبد ثم يخبز فى فرن بارد (١٥٠° م) لمدة ١ ٣/٤ ـ ٢ ساعة (٥) تخرج الصينية من الفرن ، وتنزع خارج الصينية ، ثم تترك لتبرد .

● للقيام بتجميل التورتة :

(١) توضع جميع مقادير التجميل فى وعاء يرفع على النار إلى أن تمتزج امتزاجا تاما
(٢) يفرد الخليط على سطح التورتة



● نبذة مساعدة :

، يمكن الحصول على خليط ذى قوام متساقط برفع ملعقة من الخليط فتنزلق بسرعة من الملعقة .

تورتة دندى

● المقادير :

$\frac{1}{4}$ كجم ينقص منه مقدار $\frac{1}{2}$ ١ ملعقة كبيرة من الزبد أو الزبد الصناعى (٢٢٥ جم) $\frac{1}{4}$ ٢ كوب سكر بودرة (٢٢٥ جم) . قشر ليمونة واحدة مبشور . ٥ بيضات . ٣ أكواب دقيق (٣٠٠ جم) . ٤ ملعقة صغيرة بيكنج باودر . ملعقة صغيرة مسحوق بهارات مخلوطة . قليل من جوزة الطيب المبشورة . ٤٥٠ جم زبيب بناتى . ٢٢٥ جم زبيب ٥٠ جم كريز سكر مقطع قطعا صغيرة . ١٠٠ جم خليط من قشر ليمون وبرتقال مبشور

● تجميل التورتة :

٥٠ جم لوز مقشور صحيح .

● الطريقة :

(١) توضع جميع المقادير فى وعاء وتخفق بملعقة خشبية حتى تمتزج تماما (٢) يوضع الخليط المتكون فى صينية ٢٠ سم مبطنة بورق الزبدة ومدهونة من الداخل بالزبد - ويسوى سطحها بظهر ملعقة معدنية مبللة ساخنة (٣) يرص اللوز المقشور على السطح فى دوائر . وتخبز الصينية فى فرن بارد (١٥٠° م) لمدة $\frac{1}{2}$ ٣ ـ ٤ ساعات (٤) تترك التورتة بالصينية مدة ٥ دقائق لتبرد ، ثم تنزع منها بعد ذلك

● ملحوظة :

يغمر اللوز فى ماء ساخن ويترك من ٢ ـ ٣ دقائق . ثم ينزع قشرة

● نبذة مساعدة :

يسوى سطح التورتة باستخدام ملعقة معدنية بعد غمرها فى ماء ساخن .

تورتة بالفواكه والمكسرات

● المقادير :

$\frac{1}{8}$ كجم + ٣ ملاعق كبيرة زبد أو زبد صناعى (١٧٥ جم) . $\frac{3}{4}$ ١ كوب سكر (١٧٥ جم) . ٣ بيضات . $\frac{1}{4}$ ٢ كوب دقيق (٢٢٥ جم) + $\frac{1}{4}$ ٣ ملعقة صغيرة بيكنج باودر . ملعقة صغيرة من مسحوق بهارات مخلطة . قشر برتقالة واحدة مبشور . ٢٢٥ جم زبيب . ٥٠ جم مسحوق زنجبيل . ٥٠ جم لوز مجروش . ٥٠ جم كريز جلاسيه مقطع قطعا صغيرة . ٥٠ جم جوز مجروش . ١ ـ ٢ ملعقة صغيرة عصير برتقال

● تجميل التورتة :

جوز ولوز . كريز مسكر . مربة مشمش مصفية

● الطريقة :

(١) يخفق الزبد مع السكر إلى أن يخف قوام الخليط ويصبح هشا . (٢) يخفق البيض مع الخليط السابق بحيث يضاف قليل من الدقيق مع البيضة الثانية والثالثة (٣) يضاف باقى الدقيق والبهارات مع مبشور البرتقالة والفواكه والجوز إلى الخليط السابق - مع إضافة عصير برتقال مما يكفى إكساب الخليط قواما لينا متساقطا (أى يسقط بسرعة من الملعقة المعدنية إذا رفع بها) (٤) يوضع الخليط الناتج فى صينية ١٨ سم مبطنة بورق الزبدة - ومدهونة من الداخل بالزبد . ويسوى سطحها بظهر ملعقة معدنية مبللة ساخنة (٥) يرص الجوز واللوز والكريز على سطح التورتة وتخبز فى فرن بارد (١٤٠° م) لمدة $\frac{1}{2}$ ٢ ـ ٣ ساعات . (٦) تترك التورتة فى الصينية حتى تبرد قليلا قبل نزعها من الصينية (٧) تدهن التورتة وهى دافئة بمربة المشمش المدفأة فوق نار هادئة

● نبذة مساعدة :

لمنع الوعاء من الانزلاق أثناء خفق المخلوط توضع فوطة أو اسفنجة مبللة تحت الوعاء



تورتة فواكه الحصاد

المقادير :

$\frac{1}{8}$ كجم + ٣ ملاعق كبيرة زبد أو زبد صناعي (١٧٥ جم) ، $1\frac{3}{4}$ كوب سكر بودرة (١٧٥ جم) ، ٣ بيضات ، $2\frac{3}{4}$ كوب دقيق (٢٧٥ جم) + $3\frac{3}{4}$ ملعقة صغيرة بيكنج باودر ، ٧٥ جم قشر ليمون وبرتقال مبشور ، ٥٠ جم كريز مسكر مقسم إلى أنصاف ، ١٧٥ جم مشمشية منزوعة البذور وزبيب ، ٥ ملاعق كبيرة عصير برتقال ، سكر مكعبات مجروش

الطريقة :

(١) يخفق السكر والزبد معا إلى أن يخف قوام الخليط ، ويصبح هشا . (٢) يخفق البيض مع الخليط السابق ، بحيث يضاف قليل من الدقيق مع البيضة الثانية والثالثة . (٤) تغمر الفاكهة الجافة بباقي الدقيق ، وتضاف إلى الخليط مع مبشور الليمون والبرتقال ، وعصير البرتقال . (٥) يوضع الخليط المتكون في صينية ١٨ سم مبطنة بورق الزبدة ، ومدهونة بطبقة من الزبد ، ويسوّى سطحها ، ويرش فوقها السكر المجروش . (٦) تخبز في فرن متوسط الحرارة (١٦٠°م) لمدة $1\frac{1}{2}$ - $1\frac{3}{4}$ ساعة ، ثم تنزع التورتة من الصينية وتترك لتبرد .

تورتة فواكه باللوز

● المقادير :

$\frac{1}{4}$ كجم ينقص منه مقدار $1\frac{1}{2}$ ملعقة كبيرة زبد أو زبد صناعي (٢٢٥جم) ، $2\frac{1}{4}$ كوب سكر (٢٢٥ جم) ، ٤ بيضات ، $2\frac{3}{4}$ كوب دقيق منخول + $3\frac{3}{4}$ ملعقة صغيرة بيكنج باودر (٢٧٥ جم) ، ملعقة صغيرة مسحوق بهارات مختلطة ، قليل من جوزة الطيب المبشورة ، ٢٢٥ جم زبيب سلطاني ، ٢٢٥ جم زبيب بناتي ، ١٠٠ جم لوز ، ١٠٠ جم مبشور قشر برتقال وليمون مختلط ، قشر ليمونة واحدة مبشورة ، عصير ليمون

● الطريقة :

(١) يخفق الزبد والسكر معا إلى أن يخف قوام الخليط ، ويصبح هشا . (٢) يخفق البيض مع الخليط السابق بحيث يضاف قليل من الدقيق مع البيضة الثانية والثالثة والرابعة . (٣) تضاف باقي المقادير ويخلط الجميع جيدا . (٤) يوضع الخليط في صينية ١٨ سم مبطنة بورق الزبد ، ومدهونة بطبقة من الزبدة ، وتخبز الصينية في فرن هادئ (١٦٠° م) لمدة ساعة واحدة ، ثم تخفض حرارة الفرن إلى ١٥٠°م ويستمر الخبز مدة $2\frac{1}{4}$ - $2\frac{1}{2}$ ساعة . (٥) تخرج الصينية من الفرن وتترك التورتة لتبرد قبل نزعها من الصينية ، ثم تثقب قاعدة التورتة بسيخ عدة ثقوب ويصب فيها عصير الليمون بواسطة ملعقة ، وتترك ساعة حتى تتشرب العصير ثم تغلف



تورتة الفواكه المسلوقة

● المقادير :

١/٨ كجم + ١/٢ ١ ملعقة كبيرة زبد أو زبد صناعي . (١٥٠ جم) ● ٣/٥ كوب لبن دسم ● ٦ ملاعق كبيرة عسل نحل ● ٣٢٥ جم زبيب بناتي ● ٢٢٥ جم زبيب ● ١٠٠ جم بشارة قشر برتقال وليمون ● ١٠٠ جم مشمشية ● ١/٤ ٢ كوب دقيق (٢٢٥ جم) ● ملعقة صغيرة من مسحوق بهارات مختلطة ● قليل من مسحوق جوزة الطيب ● عدد ٢ بيضة ● ١/٢ ملعقة صغيرة بيكربونات صودا

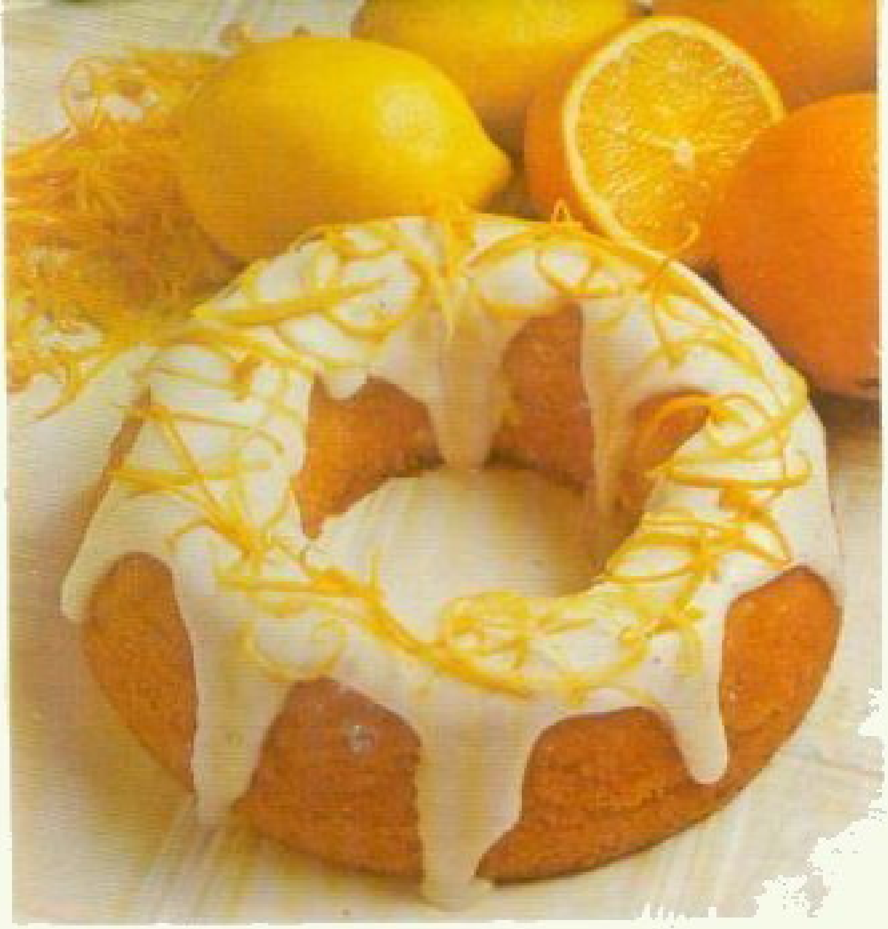
● الطريقـة :

(١) يوضع الزبد واللبن والعسل والفواكه الجافة . وبشارة الليمون والبرتقال . والمشمشية في وعاء يرفع على النار إلى أن يسيح الزبد . (٢) يترك الخليط على النار مدة ٥ دقائق ثم يرفع عن النار ويترك ليبرد قليلا . (٣) ينخل الدقيق . وتضاف إليه البهارات . ثم يوضع الخليط المكون منهما في وعاء . ويضاف إليه البيض مع عدم التقليب في هذه الخطوة (٤) تضاف بيكربونات الصودا إلى خليط الفواكه . ويصب الجميع في خليط الدقيق . (٥) يمزج الخليط السابق جيدا ثم يوضع في صينية ١٨ سم مبطنة بورق الزبدة . ومدهونة من الداخل بالزبد (٦) تخبز الصينية في فرن بارد (١٥٠° م) لمدة ٣/٤ ١ ـ ٢ ساعة . ثم تنزع من الصينية . وتترك لتبرد .









تورتة الليمون السكّرية :

● المقادير :

١/٨ كجم + ٣ ملاعق كبيرة زبد أو زبد صناعي (١٧٥ جم) . ١ ٣/٤ كوب سكر (١٧٥ جم) . ٣ بيضات . قشر ليمونة واحدة مبشورة . ٢ ١/٤ كوب دقيق فاخر (٢٢٥ جم) + ٣ ١/٤ ملعقة صغيرة بيكنج باودر

● التغليف والتجميل :

١/٤ كجم + ١ ١/٢ ملعقة كبيرة من تغليفة الجلاسيه بالليمون (٢٧٥ جم انظر ص ١١٢) . سكر للتغليف والرش . شرائح ليمون طازج

● الطريقة :

(١) يخفق الزبد مع السكر إلى أن يخف قوام المزيج . ويصبح هشا . (٢) ينخل الدقيق . ويخفق البيض مع المزيج السابق بحيث يضاف قليل من الدقيق مع البيضة الثانية والثالثة . (٣) يخفق مبشور الليمون مع الخليط السابق ثم يضاف باقى الدقيق . ويخلط الجميع بملعقة خشبية . (٤) يوضع الخليط الناتج فى صينية رقم (٢) مبطنة بورق الزبدة . ومدهونة من الداخل بالزبد . ثم تخبز الصينية فى فرن هادئ (١٨٠°م) مدة ٤٠ ـ ٤٥ دقيقة . (٥) تنزع التورتة من الصينية . وتترك لتبرد

● لتغليف وتجميل التورتة :

(١) تقطع التورتة أفقيا بسكين حادة إلى ٣ قطع تلصق ببعضها باستخدام نصف تغليفة الجلاسيه بالليمون . (٢) يرش سطح التورتة بالسكر . ثم يوضع باقى التغليفة فى كيس تزيين مجهز بقمع على شكل وردة . ويصب منه أشكال الوردة على امتداد منتصف التورتة كما هو واضح بالصورة . (٣) تجمل التورتة بعد ذلك بشرائح الليمون . وترسم على سطحها المغلف بالسكر خطوط مائلة باستخدام نصل سكين .

● نبذة مساعدة :

لتسهيل تعبئة كيس التزيين بمادة التغليف يركّب فيه القمع أولا . ثم يوضع الكيس وقمعه إلى أسفل داخل مبشرة أسطوانية قائمة . وتطوى حواف الكيس خارج المبشرة كما هو واضح بالرسم . ثم يعبأ الكيس بملعقة



تورتة سانت كلمنت :

● المقادير :

١/٨ كجم + ٣ ملاعق كبيرة زبد أو زبد صناعي (١٧٥ جم) . ١ ٣/٤ كوب سكر بودرة (١٧٥ جم) . ٣ بيضات . كوب دقيق (١٠٠ جم) + ١ ١/٤ ملعقة صغيرة بيكنج باودر . ٥٠ جم لوز محروش . قشر برتقالة واحدة مبشورة . قشر ليمونة واحدة مبشورة

● التغليف والتجميل :

١/٤ كجم + ١ ١/٢ ملعقة كبيرة من تغليفة الجلاسيه بالليمون (٢٢٥ جم ـ انظر ص ١١٤) . قشر ليمون وبرتقال مقطع إلى شرائح

● الطريقة :

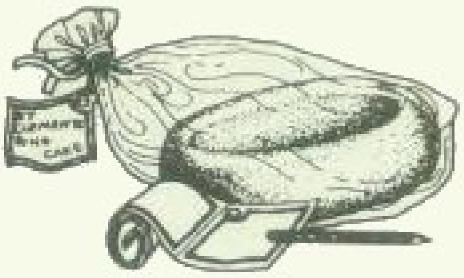
(١) يخفق الزبد مع السكر إلى أن يخف قوام المزيج . ويصبح هشا . (٢) ينخل الدقيق ويخفق البيض مع المزيج السابق بحيث يضاف قليل من الدقيق مع البيضة الثانية والثالثة . (٣) يضاف باقى الدقيق مع اللوز المحروش وبشارة الليمونة والبرتقالة . (٤) يوضع الخليط الناتج فى صينية ٢٠ سم مبطنة بورق الزبدة . ومدهونة من الداخل بالزبد . ثم تخبز الصينية فى فرن هادئ (١٦٠°م) مدة ٤٠ ـ ٤٥ دقيقة . (٥) تنزع التورتة من الصينية . وتترك لتبرد .

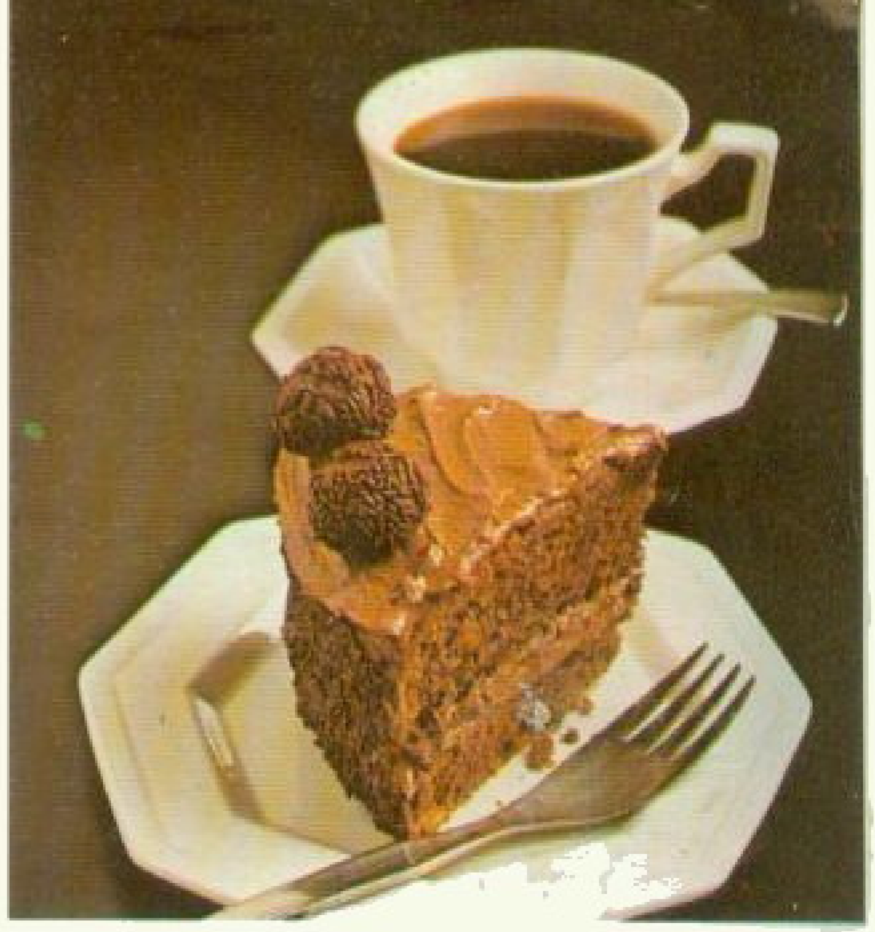
● لتغليف وتجميل التورتة :

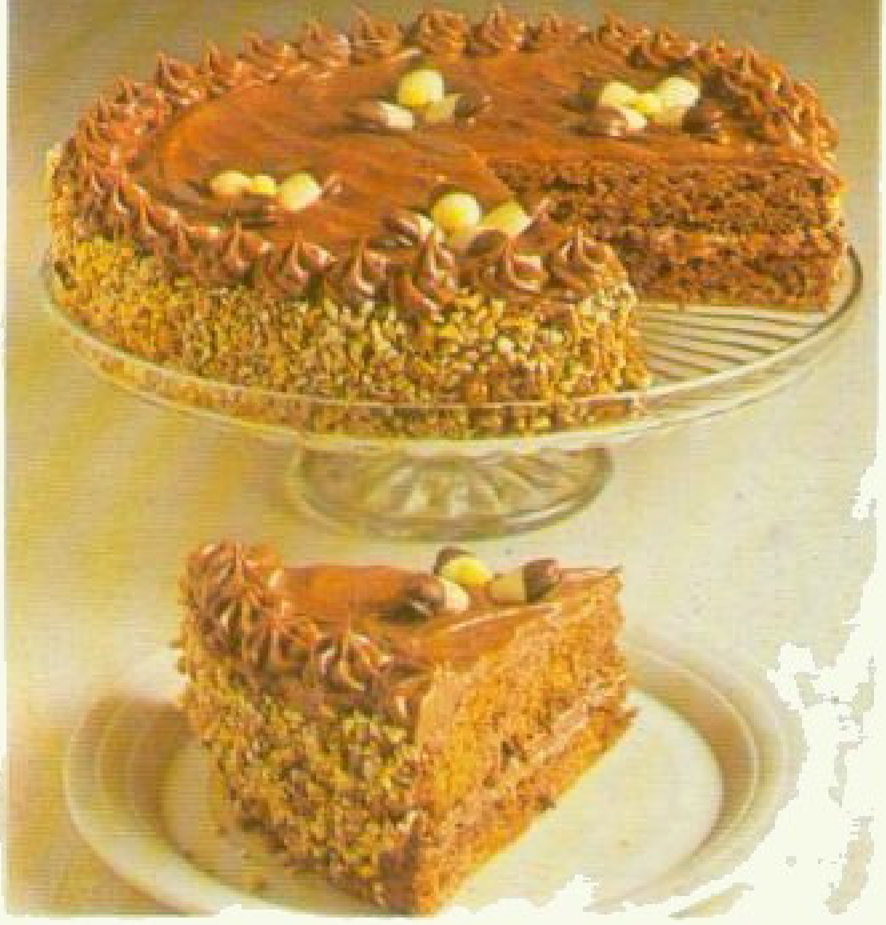
تصب تغليفة الجلاسيه بالليمون على التورتة بحيث تسيل على جوانبها . ثم تجمل بشرائح البرتقال والليمون .

● نبذة مساعدة :

. توضع التورتة فى كيس نايلون يضغط عليه لتصريف الهواء من داخله . ويحكم الكيس بقطعة خيط ويوضع فى الفريزر .







تورتة كرات الشيكولاتة :

● المقادير :

$\frac{1}{8}$ كجم + $\frac{1}{2}$ ١ ملعقة كبيرة زبد أو زبد صناعى (١٥٠ جم) . $\frac{1}{2}$ ١ كوب دقيق (١٥٠ جم) ٢ ملعقة صغيرة بيكنج باودر ٢ ملعقة كبيرة مسحوق كاكاو ٥ ملاعق كبيرة زيت ذرة ٥ ملاعق كبيرة لبن . ملعقة كبيرة إسانس قهوة . عدد ٢ بيضة مفصول صفارها عن بياضها . ٧٥ جم شيكولاتة سادة . $\frac{1}{2}$ ١ ملعقة كبيرة زبد . $\frac{1}{4}$ كوب سكر للتغليف (٢٥ جم) . ٢٥ جم لوز محروش . فيرماسيل . $\frac{1}{4}$ كجم ينقص منه $\frac{1}{2}$ ١ ملعقة كبيرة من تغليفة الزبد والشيكولاتة (٢٢٥ جم ـ انظر ص ١١٢)

● الطريقة :

(١) يوضع السكر والدقيق ومسحوق الكاكاو والبيكنج باودر فى وعاء . (٢) يمزج الزيت مع اللبن مع إسانس القهوة فى وعاء آخر صغير . ويضاف إليه صفار البيض . ويمزج الخليط جيدا . (٣) يصب خليط الزيت واللبن مع خليط السكر والدقيق . ويخفق الجميع جيدا . (٤) يخفق بياض البيض جيدا بواسطة مضرب سلك إلى أن يصير جامدا . ثم يضاف إلى الخليط السابق . (٥) يوضع الخليط الناتج فى صينيتين ١٨ سم مبطنتين بورق الزبدة . ومدهونتين بالزبد . (٦) تخبز الصينيتان فى فرن متوسط الحرارة (٢٠٠° م) لمدة ١٥ ـ ٢٠ دقيقة . ثم تنزع التورتتان وتتركان لتبردا

● طريقة عمل كرات الشيكولاتة :

(١) تصهر الشيكولاتة فى وعاء موضوع فى حمام مائى . ثم ترفع عن النار . (٢) يضاف الزبد إلى مصهور الشيكولاتة ويقلب المزيج إلى أن ينصهر الزبد تماما . (٣) ينخل سكر التغليف ثم يضاف إلى الخليط السابق مع اللوز المحروش . (٤) يترك الخليط فى مكان بارد حتى يتماسك قوامه (٥) يقسم ناتج الخليط السابق إلى ١٠ أجزاء يصنع منها كرات تغلف بالفيرماسيل .

● لتغليف وتجميل التورتة :

(١) يستخدم جزء من تغليفة الزبد والشيكولاتة للصق التورتتين معا . (٢) يفرد جزء آخر من التغليفة حول جوانب التورتة . ثم تغطى هذه الجوانب بالفيرماسيل . (٣) يفرد باقى التغليفة على سطح التورتة وترتب كرات الشيكولاتة حول حافتها العلوية كما هو واضح من الصورة .

تورتة الشيكولاتة باللوز :

● المقادير :

$\frac{1}{8}$ كجم + ٣ ملاعق كبيرة زبد أو زبد صناعى (١٧٥ جم) . $\frac{3}{4}$ ١ كوب سكر بودرة (١٧٥ جم) . ١٠٠ جم شيكولاته سادة منصهرة . ٥٠ جم لوز محروش . ٤ بيضات مفصول صفارها عن بياضها $\frac{1}{2}$ كوب دقيق فاخر (٥٠ جم) + $\frac{3}{4}$ ملعقة صغيرة بيكنج باودر . $\frac{1}{4}$ كوب كورن فلاور (ما يعادل ٢٥ جم) .

● التغليفة والتجميل

$\frac{1}{4}$ كجم ينقص منه $\frac{1}{2}$ ١ ملعقة كبيرة من تغليفة الزبد والشيكولاته (٢٢٥ جم ـ انظر ص ١١٢) . ٥٠ جم لوز محمص محروش . مقدار من اللوز مغموس فى شيكولاتة ذائبة .

● الطريقة :

(١) تخفق الزبد مع السكر إلى أن يخف قوام الخليط . ويصبح هشا (٢) تخفق الشيكولاتة المنصهرة مع الخليط السابق ومعها اللوز المحروش وصفار البيض . ثم يضاف الدقيق والكورن فلاور . (٣) يخفق بياض البيض بالمضرب السلك إلى أن يجمد . ثم يضاف بحرص إلى الخليط السابق (٤) يوضع الخليط الناتج فى صينيتين ٢٠ سم مبطنتين بورق الزبدة ومدهونتين بالزبد . (٥) تخبز الصينيتان فى فرن هادئ (١٦٠° م) لمدة ٤٠ ـ ٤٥ دقيقة . ثم تنزع التورتتان من الصينيتين . وتتركان لتبردا

● لتغليف وتجميل التورتة :

(١) يستخدم $\frac{2}{3}$ تغليفة الزبد والشيكولاتة فى لصق التورتتين معا . وتغطية جوانبهما . (٢) تجمل جوانب التورتة الناتجة باللوز المحمص . (٣) يفرد باقى التغليفة ويُسوّى فوق سطح التورتة . ثم يجمل السطح بحبات اللوز الكاملة المغموسة فى الشيكولاتة الذائبة . ويرتب اللوز بحيث يعطى شكل الأزهار كما يتضح من الصورة .

● نبذة مساعدة :

لتسهيل تغطية جوانب التورتة باللوز المحروش . يفرد اللوز فوق ورقة زبدة . وتغطى جوانب التورتة بالتغليفة . ثم يمسك بالتورتة على الوجه المبين بالرسم . وتدار فوق اللوز المحروش

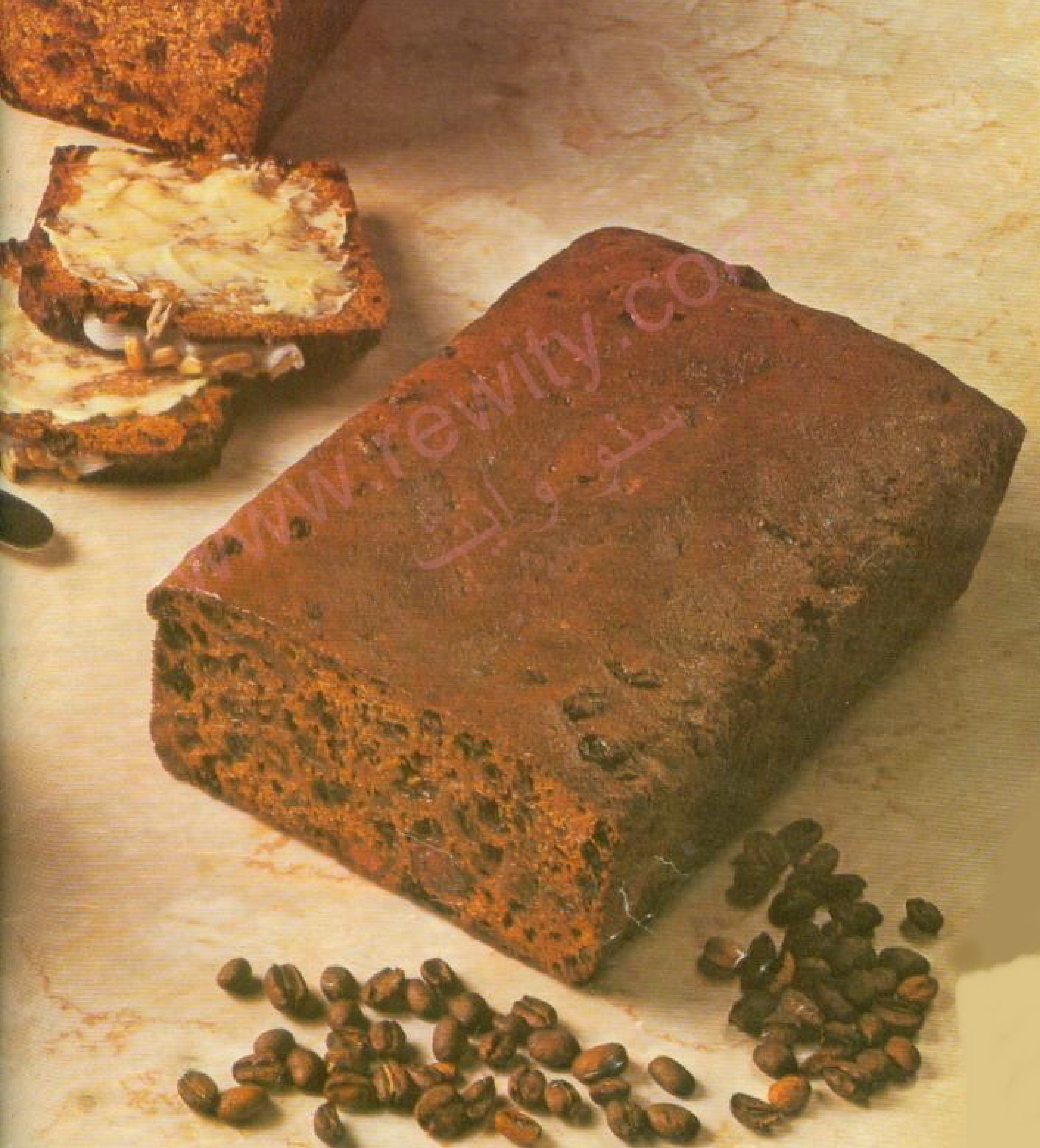


رغيف الشاى البرازيلى

● المقادير :
١٢٥ جم زبيب ، ٢٥٠ جم زبيب بناتى ، ١٢٥ جم كريز مسكر ، $1\frac{3}{4}$ كوب سكر (١٧٥ جم) ، ٢ كوب قهوة سوداء مركزة ، بيضة مخفوقة ، $2\frac{1}{2}$ كوب دقيق (٢٥٠ جم) ، $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة بيكربونات صودا .

● الطريقة :
(١) تنقع الفواكه الجافة فى القهوة السوداء ليلة كاملة . (٢) يضاف البيض والدقيق وبيكربونات الصودا ، وتخلط جميعها بخليط الفواكه بحرص . (٣) يوضع الخليط الناتج فى صينية رقم (٢) مبطنة بورق الزبدة ومدهونة بطبقة من الزبد ، مع تسوية سطحها باعتناء . (٤) تخبز الصينية فى فرن هادئ (١٨٠ ° م) مدة $1\frac{1}{2}$ ساعة ، وتترك فى الصينية بعد خبزها حتى تبرد قليلا ، ثم ينزع منها الرغيف ، ويقطع إلى شرائح تغطى بالزبد .

● ملحوظة : هذا النوع من الأرغفة يتحسن كلما طالت مدة حفظه .



رغيف الشاى بالزبيب والردّة

- **المقادير :**

٢٢٥ جم زبيب . ٣/٤ كوب ردة (٧٥ جم) . ٢ ١/٤ كوب سكر (٢٢٥ جم) . ١ ١/٥ كوب لبن . ١ ١/٢ كوب دقيق غير منخول (١٥٠ جم) . ٣/٤ كوب دقيق فاخر (٧٥ جم) . ٣ ١/٤ ملعقة صغيرة بيكنج باودر . ٢٥ جم جوز مجروش

- **التغليف والتجميل :**

١/٨ كجم بنقص منه ١ ١/٢ ملعقة كبيرة من تغليفة الجلاسيه (١٠٠ جم . انظر ص ١١٤)

- **الطريقـة :**

(١) يوضع الزبيب والردة والسكر واللبن فى وعاء ويترك ليلة كاملة . (٢) يضاف الدقيق والبيكنج باودر والجوز إلى الخليط السابق . ويقلب الجميع . (٣) يوضع الخليط الناتج فى صينية رقم (١) مبطنة بورق الزبدة . ومدهونة من الداخل بالزبد . وتخبز فى فرن متوسط الحرارة (١٩٠°م) لمدة ١ ١/٤ - ١ ١/٢ ساعة . (٤) تخرج الصينية من الفرن . ثم ينزع الرغيف من الصينية . ويترك ليبرد .

- **لتغليف وتجميل الرغيف :**

. يصب تغليفة الجلاسيه فوق الرغيف لتجميله .

رغيف الشـاى العطـرى

- **المقـادير :**

١٠٠ جم خوخ مجفف مقطع قطعا صغيرة . ٣ أكواب دقيق فاخر (٣٠٠ جم) + ٤ ملعقة صغيرة بيكنج باودر . ٣ ملاعق كبيرة زبد أو زبد صناعى . ٣/٤ كوب سكر بودرة (٧٥ جم) . ٢ ملعقة كبيرة نعناع مفروم . قشر ليمونة واحدة مبشور . ١٠٠ جم لوز مجروش . ٢ بيضة مخفوقة . ٧ـ ٨ ملعقة كبيرة لبن .

- **التغليف والتجميل :**

١/٤ كجم ينقص منه ١ ١/٢ ملعقة كبيرة من تغليفة الجلاسيه بالليمون (٢٢٥ جم انظر ص ١١٤) . بعض أعواد من النعناع .

- **الطريقـة :**

(١) ينقع الخوخ المجفف فى الماء مدة ليلة كاملة . (٢) يوضع الدقيق فى وعاء ويخلط بالزبد . (٣) يضاف السكر ومبشور الليمون والخوخ بعد عصره فى الماء واللوز المجروش إلى الخليط السابق . (٤) يضاف البيض واللبن ويمزج الخليط جيدا حتى يصبح ذا قوام لين متساقط (أى يسقط بسرعة من الملعقة المعدنية إذا رفع بها) . (٥) يوضع الخليط المتكون فى صينية رقم (٢) مبطنة بورق الزبدة ومدهونة من الداخل بطبقة من الزبد لمدة ٢ - ٢ ١/٤ ساعة (٦) يخرج الرغيف من الفرن . وينزع من الصينية . ثم يترك ليبرد .

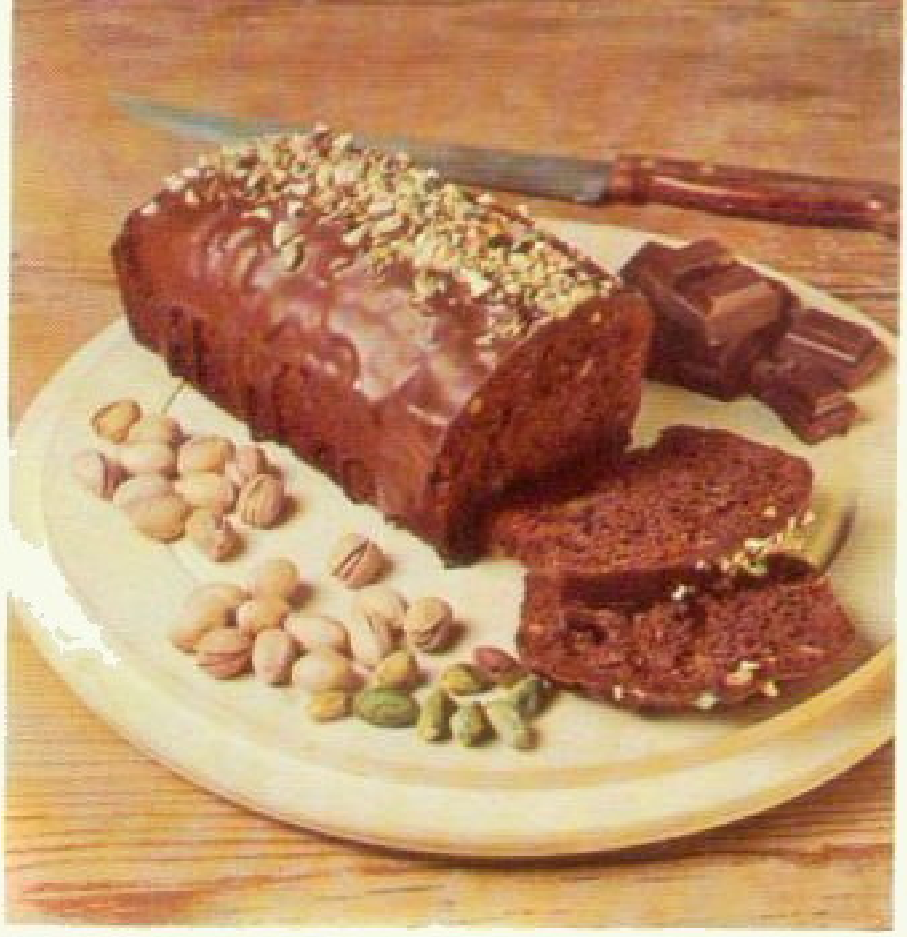
- **لتغليف وتجميل الرغيف :**

. تصب تغليفة الجلاسيه بالليمون فوق الرغيف بحيث تسيل على جوانبها كما هو واضح من الصورة . **ثم تجمل بأعواد النعناع .**









رغيف البلح والأناناس

● المقـادير :

٣ ملاعق كبيرة زبد أو زبد صناعى (٥٠جم) ٢٢٥ جم بلح منزوع منه النوى ½ كوب سكر (٥٠ جم) ⅗ كوب ماء ملعقة صغيرة بيكربونات صودا ٥٠ جم كمبوت أناناس مقطع قطعا صغيرة (حوالى ½ ٣ ملعقة كبيرة) بيضة مخفوقة ¼ ٢ كوب دقيق فاخر (٢٢٥ جم) + ¼ ٣ ملعقة صغيرة بيكنج باودر

● لتجميل الرغيف :

٢ ملعقة كبيرة عسل نحل ٢٥ جم (حوالى ¾ ١ ملعقة كبيرة) كمبوت أناناس مقطع قطعا صغيرة

● الطريقـة :

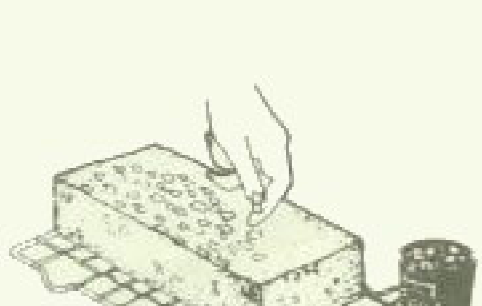
(١) يوضع الزبد والبلح والسكر والماء فى وعاء يرفع على النار لدرجة الغليان . ثم يبعد عن النار ويترك ليبرد . (٢) تضاف باقى المقادير إلى الخليط السابق ويخلط الجميع جيدا . (٣) يوضع الخليط الناتج فى صينية رقم (٢) مبطنة بورق الزبدة - ومدهونة بالزبد . ويخبز فى فرن هادئ (١٦٠° م) لمدة ¼ ١ - ½ ١ ساعة . (٤) تخرج الصينية من الفرن . ويترع الرغيف . ويترك ليبرد .

● لتجميل الرغيف :

. يذاب العسل ويدهن به سطح الرغيف . ثم يرش عليه كمبوت الأناناس

● نبذة مساعدة :

يمكن استبدال كمبوت الأناناس بمشور الزنجبيل



رغيف الشيكولاتة والفستق

● المقـادير :

¼ ١ كوب دقيق فاخر (١٢٥ جم) + ½ ١ ملعقة صغيرة بيكنج باودر . ⅛ كجم زبد أو زبد صناعى (١٢٥ جم) . ½ كوب سكر بودرة (٥٠ جم) . ٢٥ جم لوز مبشور (حوالى ½ ١ ملعقة كبيرة) . ٣ ملاعق كبيرة مسحوق كاكاو (٥٠ جم) . ٥٠ جم شيكولاتة سادة مقطعة قطعا صغيرة . ٥٠ جم (حوالى ٣ ملاعق كبيرة) فستق مبشور . عدد ٢ بيضة . ٢ ملعقة كبيرة لبن

● التغليف والتجميل :

. ١٧٥ جم شيكولاتة سادة . قليل من الزبد . قليل من الفستق المجروش

● الطريقـة :

(١) توضع جميع المقادير فى وعاء وتخفق جيدا بملعقة خشبية مدة ٣ - ٤ دقيقة . (٢) يوضع الخليط فى صينية رقم (١) مبطنة بورق الزبدة ومدهونة بطبقة من الزبد . ويخبز فى فرن هادئ (١٨٠° م) لمدة ¼ ١ - ½ ١ ساعة (٣) تخرج الصينية من الفرن . وينزع الرغيف ويترك ليبرد

● لتغليف وتجميل الرغيف :

(١) تذاب الشيكولاتة فى وعاء مرفوع فوق حمام مائى . ويخفق معها قليل من الزبد لإكسابها قواما لامعا (٢) تصب الشيكولاتة فوق الرغيف ويجمل بالفستق المجروش

● نبذة مساعدة :

يمكن استبدال الفستق بلوز مجروش يلون بالفودكلور باللون الأخضر كما هو واضح من الرسم



رغيف الشاى بماء الشعير

● المقـادير :

$\frac{1}{2}$ كوب سكر (٥٠ جم) ، ١ $\frac{1}{2}$ ملعقة كبيرة زبد أو زبد صناعى (٢٥ جم) ، $\frac{3}{4}$ كوب ماء شعير مركز ، ٢ $\frac{1}{4}$ كوب دقيق غير منخول (٢٢٥ جم) ، ٣ $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة بيكنج باودر ، ١٠٠ جم مكسرات مختلفة محروشة ، ٢٥ جم قشر ليمون وبرتقال ميشور (مايعادل ١ $\frac{1}{2}$ ملعقة كبيرة) ، $\frac{3}{5}$ كوب لبن

● الدهان والتجميل :

$\frac{1}{2}$ كوب سكر ، ٤ ملاعق كبيرة ماء ، مقدار من المكسرات محروشة قليلاً

● الطريقـة :

(١) يوضع السكر والزبد وماء الشعير في وعاء - ويرفع الوعاء على نار هادئة حتى يسيح الزبد - ويذوب السكر - فيرفع الوعاء عن النار - ويترك ليبرد . (٢) يوضع الدقيق والبيكنج باودر والمكسرات وميشور البرتقال فى وعاء . (٣) تصنع حفرة وسط الخليط رقم (٢) ويصب فيها الخليط رقم (١) ومعه اللبن - ويقلب الجميع إلى أن يكتسب الخليط الناتج قواما لينا متساقطا (أى انزلاقيا) (٤) يوضع الخليط فى صينية رقم (١) مبطنة بورق الزبدة - ومدهونة بطبقة من الزبد - ثم تخبز فى فرن هادئ (١٦٠° م) لمدة ١ $\frac{1}{4}$ - ١ $\frac{1}{2}$ ساعة . (٥) تخرج الصينية من الفرن - وينزع الرغيف - ويترك ليبرد .

● لصناعة الدهان (الشربات) :

(١) يذاب السكر فى الماء فوق نار هادئة ويترك على النار حتى يغلظ قوامه . (٢) يدهن الرغيف بالشربات باستخدام فرشاة - ثم ترش فوقه المكسرات المحروشة

● نبذة مساعدة :

لضبط وتسهيل وزن ماء الشعير يوضع الوعاء الحاوى له فى حلة أو وعاء آخر كبير به ماء ساخن - قبل القيام بعملية الوزن

رغيف الشاى بالمشمشية والبرتقال

● المقـادير :

٢٢٥ جم مشمشية ، ٣ أكواب دقيق فاخر (٣٠٠ جم) + ٤ ملعقة صغيرة بيكنج باودر ، ٣ ملاعق كبيرة زبد أو زبد صناعى (٥٠ جم) ، كوب سكر بودرة (١٠٠ جم) ، قشر برتقالة واحدة مبشور ، عصير برتقالة واحدة ، عدد ٢ بيضة ، ٦ ملاعق كبيرة لبن

● التغليف والتجميل :

$\frac{1}{4}$ كجم ينقص منه ١ $\frac{1}{2}$ ملعقة كبيرة من تغليفة الحلاسيه بالبرتقال (٢٢٥ جم - انظر ص ١١٤) ، شرائح برتقال .

● الطريقـة :

(١) تنقع المشمشية فى الماء ليلة كاملة - ثم تصفى جيدا وتقطع قطعا صغيرة . (٢) يوضع الدقيق فى وعاء - ويضاف إليه الزبد - ثم يفرك الخليط حتى يصبح كفتات الخبز (٣) يضاف السكر والمشمشية - وبشارة وعصير البرتقال والبيض واللبن إلى الخليط السابق - ويقلب الجميع إلى أن يكتسب الخليط قواما لينا متساقطا (أى يسقط بسرعة من ملعقة معدنية إذا رفع به) . (٤) يوضع الخليط فى صينية رقم (٢) مبطنة بورق الزبدة - ومدهونة بطبقة من الزبد - ثم تخبز فى فرن هادئ (١٦٠° م) لمدة ١ $\frac{1}{4}$ - ١ $\frac{1}{2}$ ساعة (٥) تخرج الصينية من الفرن - وينزع الرغيف - ويترك ليبرد

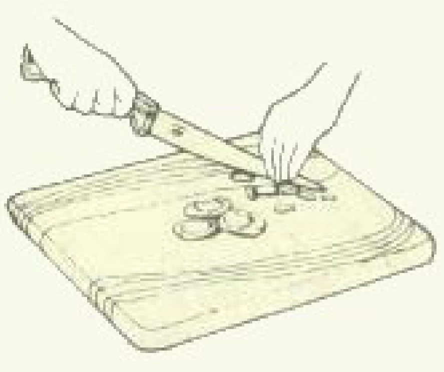
● لتغليف وتجميل الرغيف :

تصب تغليفة الحلاسيه فوق الرغيف حتى تسيل على جوانبه - ثم يجمل سطحه بشرائح البرتقال

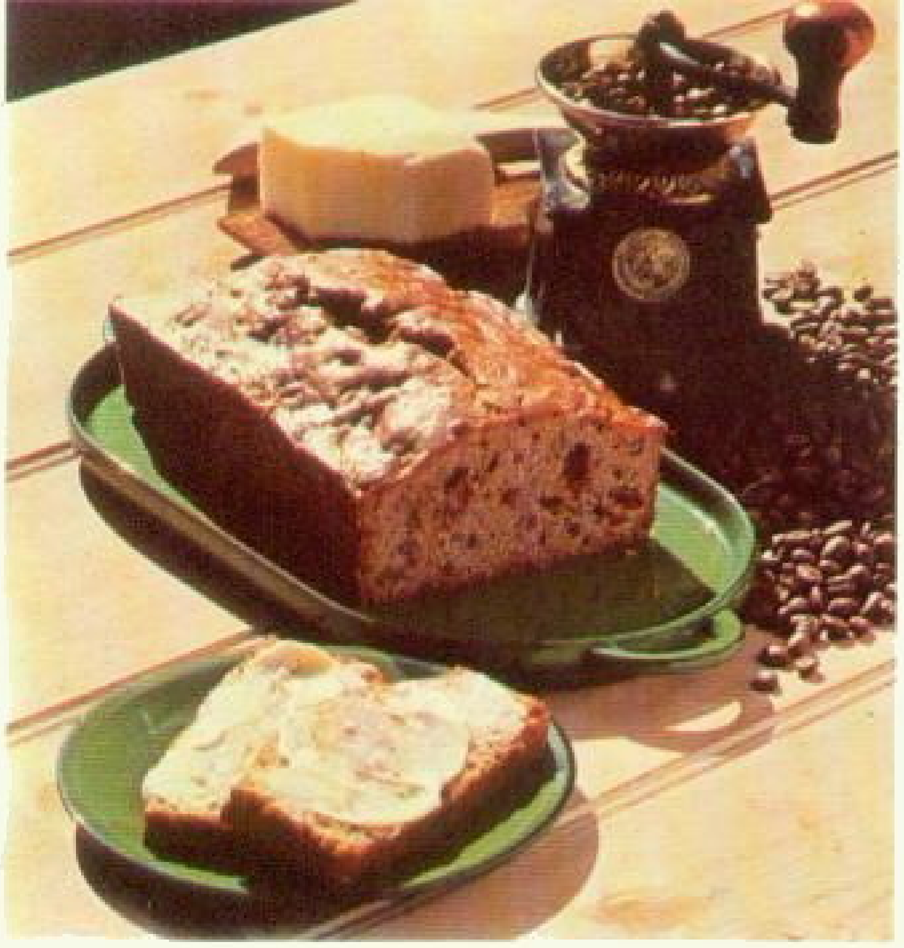
● ملحوظة : يمكن استبدال المشمشية بخوخ مجفف

● نبذة مساعدة :

لتقطيع المشمشية يمسك طرف السكين بيد ، والمقبض باليد الأخرى . ويحرك المقبض فقط كما هو واضح من الرسم







الرغيف المعرَّق بالشيكولاتة :

● المقادير :

١/٨ كجم زبد أو زبد صناعي (١٢٥ جم) . ١ ١/٤ كوب سكر بودرة (١٢٥ جم) . ٣ بيضات . ٢ ١/٤ كوب دقيق فاخر (٢٢٥ جم) + ٣ ١/٤ ملعقة صغيرة بيكنج باودر . ٢ ملعقة كبيرة مسحوق كاكاو . ملعقة كبيرة ماء ساخن . بضع قطرات من الفودكلور (لون أخضر) . بضع قطرات من روح النعناع

● التغليف والتجميل :

١/٤ كجم ينقص منه ١ ١/٢ ملعقة كبيرة من تغليفة السكر واللبن والزبد والشيكولاتة (٢٢٥ جم ـ انظر ص ١١٤) . أصابع شيكولاتة

● الطريقة :

(١) يخفق الزبد مع السكر حتى يخف قوام الخليط . ويصبح هشا . (٢) يخفق البيض واحدة بعد الأخرى مع الخليط السابق بحيث يضاف قليل من الدقيق مع البيضة الثانية والثالثة . (٣) يضاف باقي الدقيق إلى الخليط السابق (٤) يقسم الخليط الناتج إلى قسمين . (٥) يمزج مسحوق الكاكاو مع الماء الساخن ويضاف إلى قسم من المخلوط . (٦) يلون القسم الثاني من المخلوط باللون الأخضر . ويضاف إليه روح النعناع . (٧) تملأ ملاعق من القسمين (٥) . (٦) وتوضع على التناوب في صينية رقم (٢) مبطنة بورق الزبدة . ومدهونة بالزبد (أي توضع ملعقة من مخلوط الكاكاو . ثم ملعقة من مخلوط النعناع ثم ملعقة من مخلوط الكاكاو وهكذا) . (٨) ترج الصينية بشدة فوق منضدة لتسوية الخليط المشتملة عليه مما يكسبها شكلاً معرقا (أى مشتملا على عروق) ـ انظر الرسم السفلي . (٩) تخبز الصينية في فرن هادئ (١٦٠° م) لمدة ١ ١/٤ ـ ١ ١/٢ ساعة . ثم تخرج من الفرن وينزع الرغيف . ويترك ليبرد

● لتغليف وتجميل الرغيف :

. تفرد التغليفة فوق الرغيف . ويجمل بأصابع الشيكولاتة

رغيف الشاى المتبل بالقهوة :

● المقادير :

٢ ١/٤ كوب دقيق فاخر (٢٢٥ جم) + ٣ ١/٤ ملعقة صغيرة بيكنج باودر . ١/٨ كجم زبد أو زبد صناعي (١٢٥ جم) . ١ ١/٤ كوب سكر (١٢٥ جم) . ٣ ملاعق كبيرة قهوة سوداء . ٧٥ جم جوز مبشور . عدد ٢ بيضة . ١٠٠ جم كريز مسكر مقطع قطعا صغيرة . ١/٢ ملعقة صغيرة قرفة مطحونة . ١/٤ ملعقة صغيرة بهارات . قشر ليمونة واحدة مبشور .

● الطريقة :

(١) يوضع الدقيق في وعاء . ويضاف إليه الزبد ثم يفرك الخليط جيدا إلى أن يشبه فتات الخبز . (٢) تضاف باقي المقادير إلى الخليط السابق . ويقلب الجميع جيدا . (٣) يوضع الخليط الناتج في صينية رقم (٢) مبطنة بورق الزبدة . ومدهونة بالزبد . وتخبز في فرن هادئ (١٨٠° م) من ١ ـ ١ ١/٤ ساعة . (٤) تخرج الصينية من الفرن . وينزع الرغيف . ويترك ليبرد . ثم يقطع إلى شرائح . ويدهن بالزبد ويقدم

● نبذة مساعدة :

للحصول على شكل معرق ترج الصينية بشدة فوق منضدة . فتتساوى سطح الخليط ويكتسب الشكل المعرق المطلوب .



● نبذة مساعدة :

يفرك الدقيق والزبد بأطراف الأصابع مع رفع اليد عاليا عن الوعاء للسماح بدخول مقدار كبير من الهواء في الخليط كما يتضح من الرسم



الفصل الثانى



أنواع صغيرة من الكعك والبسكويت

زخارف من الكعك

(من ١٨ـ ٢٠ كعكة)

● المقادير :

١/٨ كجم ينقص منه ١ ١/٢ ملعقة كبيرة من الزبد أو الزبد الصناعى (١٠٠ جم) . كوب سكر بودرة (١٠٠ جم) . ٢ بيضة . ١ ١/٢ كوب دقيق فاخر (١٥٠ جم) + ٢ ملعقة صغيرة بيكنج باودر

● التغليف والتجميل :

١/٤ كجم ينقص منه ١ ١/٢ ملعقة كبيرة من تغليفة الجلاسيه (٢٢٥ جم ـ أنظر ص ١١٤) . بضع قطرات من الفود كلور (ألوان مختلفة) . قطع صغيرة من الحلوى أو المكسرات .

● الطريقة :

(١) يخفق البيض مع السكر إلى أن يميل الخليط إلى الاصفرار ويصبح هشا (٢) يخفق البيض مع الخليط بيضة بيضة . ثم ينخل الدقيق فوقه ويخلط معه برفق بواسطة ملعقة معدنية (٣) يقسم الخليط إلى كرات مناسبة تفرد فوق صاج مكونة دوائر متساوية . ويخبز الصاج فى فرن هادئ (١٨٠°م) لمدة ١٥ ـ ٢٠ دقيقة . (٤) يخرج الصاج من الفرن . وينزع الكعك . ويترك ليبرد

● لتغليف وتجميل الكعك :

(١) تلوّن تغليفة الجلاسيه بأى لون من ألوان الفود كلور . ثم تفرد فوق السطح العلوى للكعك . (٢) يُغلف بعض الكعك على شكل ريش الطيور (انظر ص ١١٤) . ويجمل بعضه بحلوى أو مكسرات مختلفة كما يتضح من الصورة المقابلة

● أنواع أخرى :

(أ) كعك بالشيكولاتة :

(١) يضاف ١/٢ ١ ملعقة كبيرة إلى الدقيق . ويجمل الكعك باستخدام مقدار ٣/٤ ١ كوب من مصهور الشيكولاتة السادة . أو باستخدام تغليفة الجلاسيه على أن يرش فوقها شيكولاتة مصهورة .

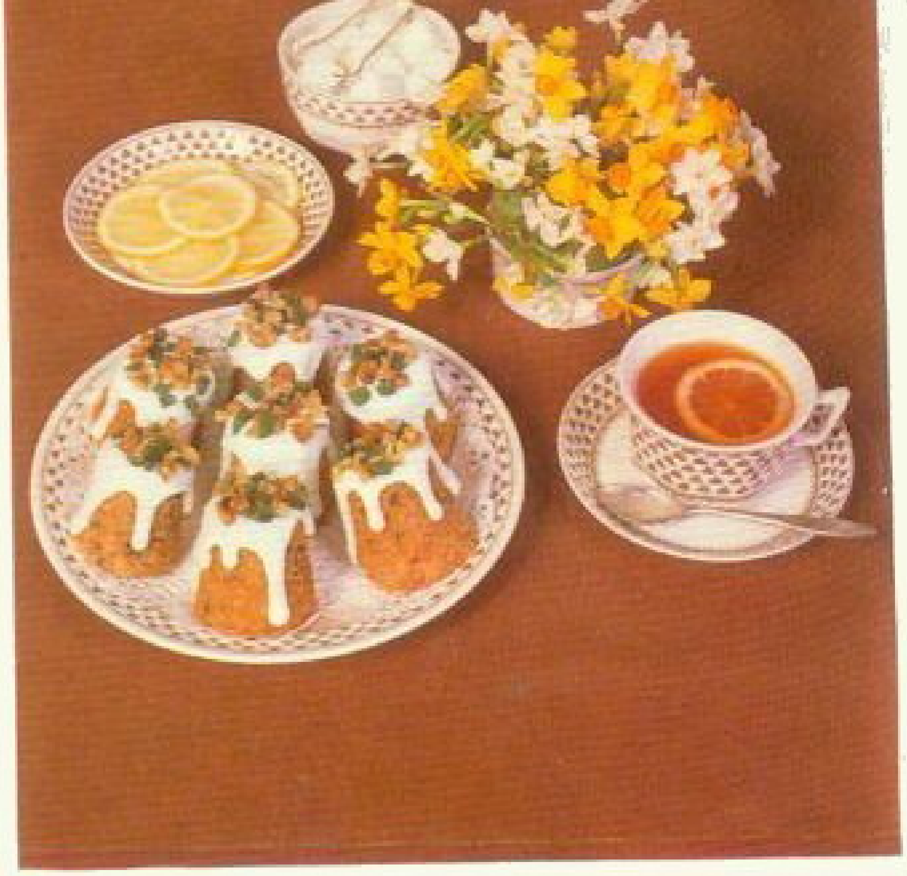
(ب) كعك بالجوز :

(١) يضاف ٥٠ جم من الجوز المجروش إلى المقادير المذكورة أعلى الصفحة ويجمل الكعك بتغليفة الجلاسيه وقطع من الجوز .

(جـ) كعك بالفاكهة :

. يضاف إلى المقادير المذكورة أعلى الصفحة ٥٠ جم فواكه مجففة (مشمشية وزبيب) أو كريز مسكر مقطع قطعا صغيرة . ثم يضاف كوب سكر بودرة . ويجمل الكعك برش تغليفة الجلاسيه فوق الكعك .





قوالب بسكويت بالقرفة والجوز

(١٢ بسكويتة)

- **المقادير :**

$\frac{1}{8}$ كجم زبد أو زبد صناعي (١٢٥ جم) $\frac{1}{8}$ كجم سكر بودرة (١٢٥ جم) بيضتان مخفوقتان خفقا خفيفا $\frac{1}{4}$ ١ كوب دقيق فاخر منخول (١٢٥ جم) + $\frac{1}{2}$ ١ ملعقة صغيرة بيكنج باودر ١٢٥ جم جوز مقطع قطعا صغيرة $\frac{1}{2}$ ملعقة قرفة

- **التغليف والتجميل**

$\frac{1}{4}$ كجم ينقص منه $\frac{1}{2}$ ١ ملعقة كبيرة من تغليفة الحلاسيه (٢٢٥ جم - انظر ص ١١٤) ٢٥ جم جوز مقطع قطعا صغيرة

- **الطريقة :**

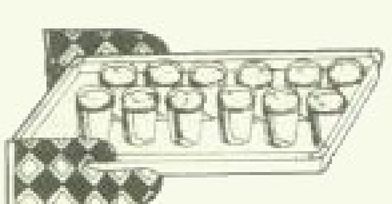
(١) تخفق الزبد مع السكر إلى أن تخف قوام الخليط ويصبح هشا (٢) يضاف البيض تدريجيا مع استمرار الخفق . ثم يضاف الدقيق ويمزج الجميع بملعقة معدنية (٣) يخلط الجوز مع القرفة ويضاف المزيج إلى الخليط السابق (٤) يقسم الخليط على عدد ١٢ قالب كيك صغير مدهونة بالزبد . وتخبز القوالب في فرن هادئ (١٨٠° م) لمدة ٢٥ - ٣٠ دقيقة . ثم ينزع البسكويت . ويترك ليبرد

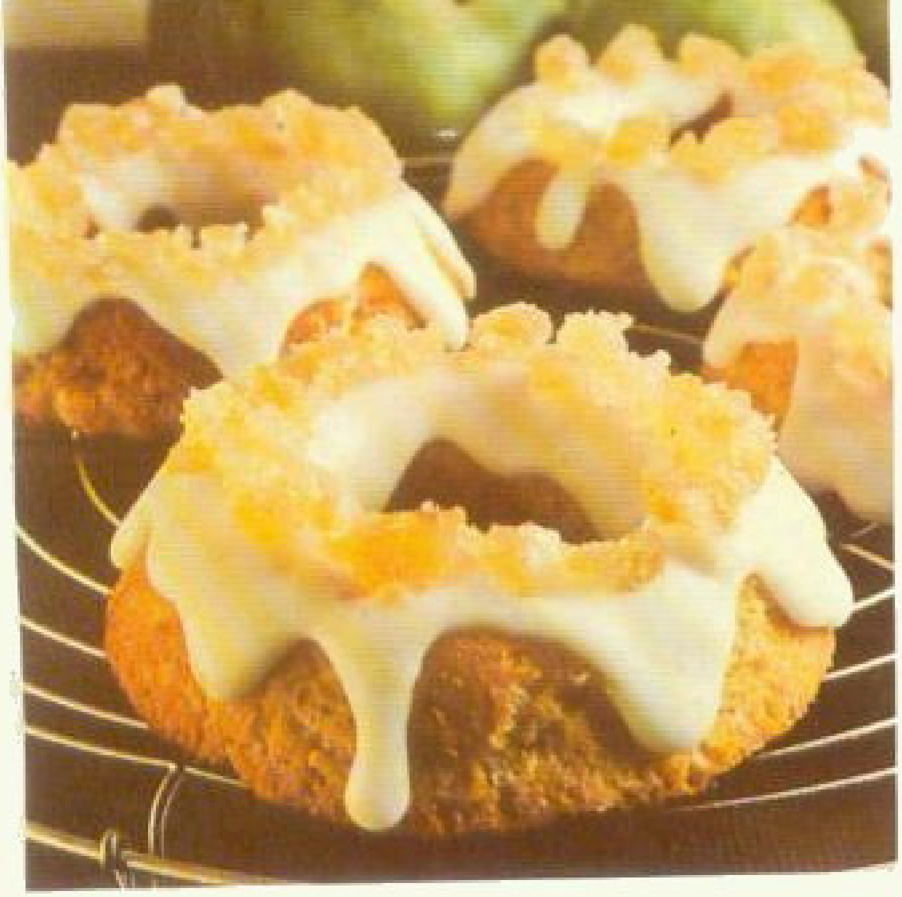
- **لتغليف وتجميل البسكويت**

يغلف سطح كل بسكويتة بتغليفة الحلاسيه ثم تجمل بالجوز

- **نبذة مساعدة :**

رص قوالب الكيك فوق صاج لتسهيل إخراجها من الفرن .





حلقات بسكويت بالزنجبيل والتفاح

(٩ بسكويتات)

- **المقادير**

عدد ٢ بيضة . $\frac{1}{8}$ كجم ينقص منه $\frac{1}{2}$ ١ ملعقة كبيرة عسل نحل (١٠٠ جم) . تفاحة متوسطة (حوالى ١٧٥ جم) عصير ليمونة واحدة قطعة زنجبيل حصى مجروشة . كوب دقيق فاخر (١٠٠ جم) + $\frac{1}{4}$ ١ ملعقة صغيرة بيكنج باودر $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة مسحوق زنجبيل

- **التغليف والتجميل**

كوب سكر بودرة (١٠٠ جم) حصى زنجبيل مجروش شرائح من التفاح مغموسة فى عصير ليمون ١ أو ٢ ملعقة كبيرة شراب زنجبيل مركز مصفى

- **الطريقة**

(١) يخفق البيض مع العسل بالمضرب السلك إلى أن يصفر ويغلظ قوامه . (٢) تقشر التفاحة وينزع قلبها . ثم تبشر . ويرش عليها عصير الليمون ويخلط بحصى الزنجبيل المجروش (٣) يضاف خليط التفاح إلى خليط البيض (٤) ينخل الدقيق ومسحوق الزنجبيل معا ويضاف خليطهما إلى خليط التفاح والبيض . ويخلط الجميع جيدا . (٥) يقسم الخليط على تسعة قوالب كعك حلقية (كل منها ١١ سم) . وتخبز فى فرن متوسط الحرارة (١٩٠° م) لمدة ٢٠ - ٢٥ دقيقة . ثم ينزع البسكويت من القوالب ويترك ليبرد .

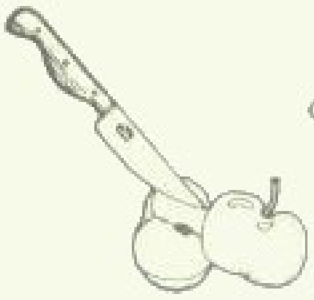
- **لتغليف وتجميل الحلقات :**

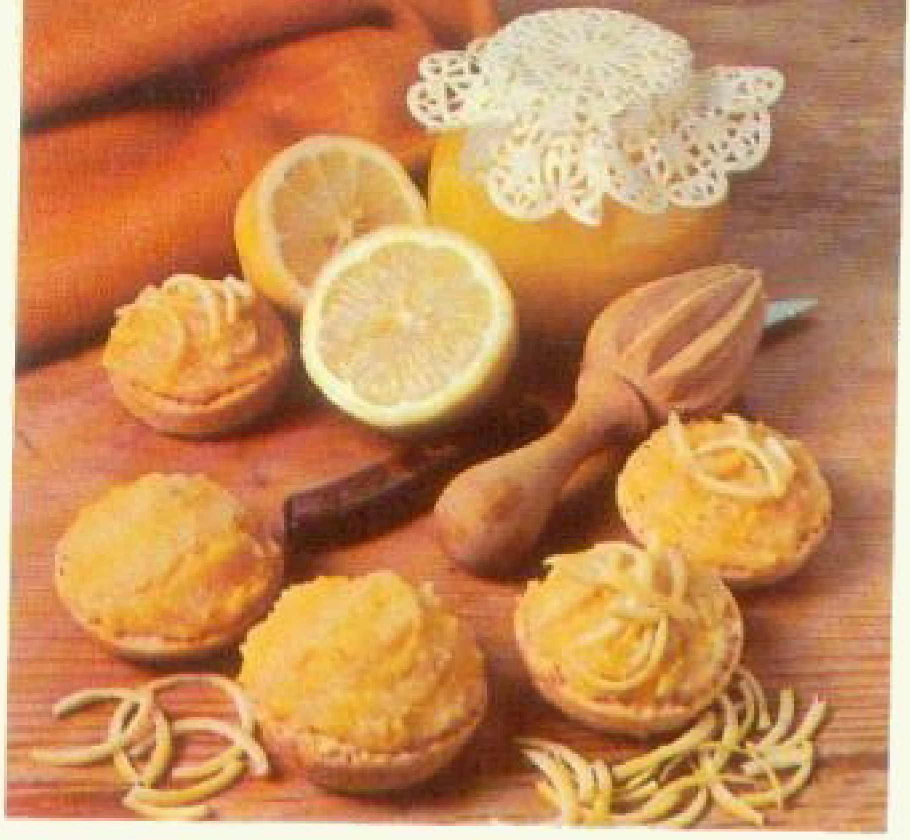
(١) ينخل السكر البودرة ويخلط مع شراب الزنجبيل (٢) ينثر المخلوط فوق البسكويت ويجمل بمجروش الزنجبيل وقطع صغيرة من التفاح

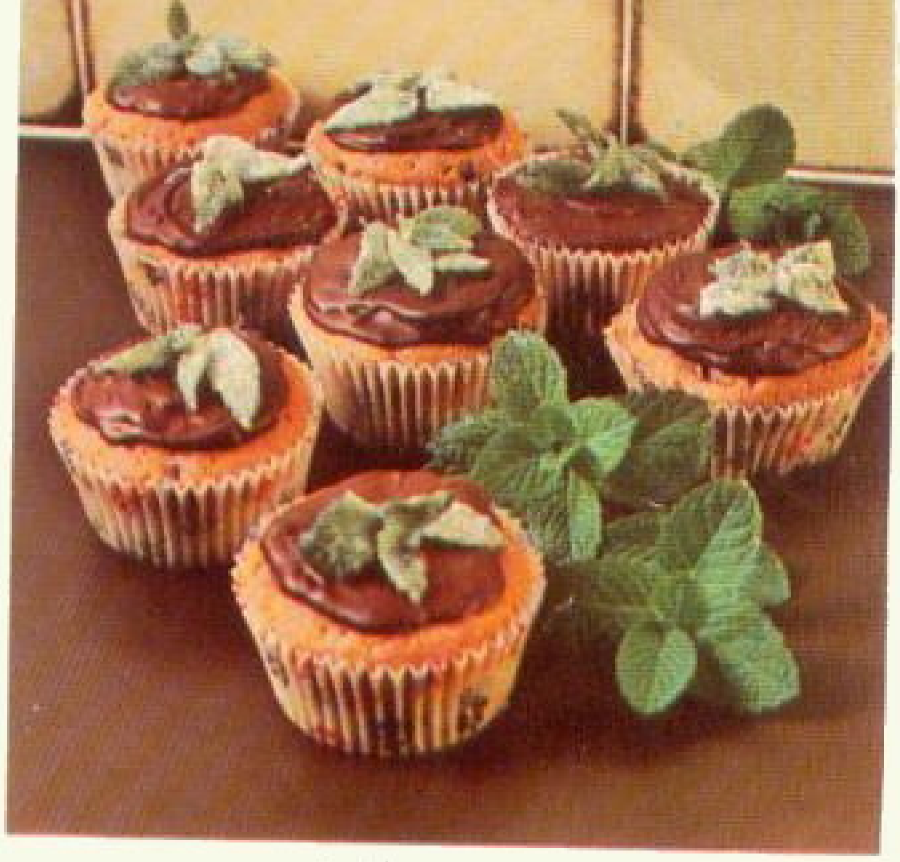
- **نبذة مساعدة**

لكيلا يتغير لون الفاكهة . تقطع بسكين غير قابلة للصدأ . مع رش بعض من عصير الليمون على شرائح الفاكهة









(١١)

قوالب بسكويت بالنعناع والشيكولاتة

(٢٤ كعكة)

● المقـادير :

$\frac{1}{8}$ كجم زبد أو زبد صناعى . ١ $\frac{1}{4}$ كوب سكر بودرة (١٢٥ جم) . $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة روح النعناع . ٢ بيضة مخفوقتان خفقا خفيفا . ١ $\frac{1}{4}$ كوب دقيق (١٢٥ جم) + ١ $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة بيكنج باودر . ١٢٥ جم شيكولاتة سادة مبشورة ($\frac{1}{8}$ كجم)

● التغليف والتجميل :

٢٢٥ جم شيكولاتة سادة مذوّبة . ورق نعناع زينة (انظر ص ١٢٢)

● الطريقـة :

(١) يخفق الزبد مع السكر إلى أن يخف قوام الخليط ويصبح هشا . (٢) يضاف روح النعناع والبيض تدريجيا إلى الخليط السابق مع مواصلة الخفق . (٣) ينخل الدقيق فوق الخليط المتكوّن . ويخلط معه باستخدام ملعقة معدنية . (٥) تضاف المبشورة إلى الخليط وتمزج معه جيدا . (٦) يقسم الخليط الناتج إلى ٢٤ قسماً يوضع كل قسم منها فى قالب كعك صغير . (٧) توضع القوالب فوق صاج . وتخبز فى فرن متوسط الحرارة (١٩٠° م) لمدة ٢٠ دقيقة وتترك حتى تبرد .

● لتغليف وتجميل البسكويت :

(١) تفرد الشيكولاتة الذائبة على البسكويت (٢) يجمل البسكويت بورق نعناع الزينة



● نبذة مساعدة :

. تذاب الشيكولاتة بوضعها فى وعاء يرفع فوق حمام مائى

قوالب بسكويت بالليمون

(١٨ بسكوتة)

● المقـادير :

العجينـة :

٢ $\frac{1}{4}$ كوب دقيق (٢٢٥ جم) . $\frac{1}{8}$ كجم ينقص منه ١ $\frac{1}{2}$ ملعقة كبيرة زبد أو زبد صناعى (١٠٠ جم) . قشر ٢ ليمونة مبشور . $\frac{1}{2}$ كوب ينقص منه ١ $\frac{1}{4}$ ملعقة كبيرة سكر بودرة (ما يعادل ٤٠ جم) . ٤ ملعقة كبيرة خثارة ليمون (مكونة من بيض + زبد + سكر + عصير ليمون) . ملعقة كبيرة ماء بارد

● التغليفة الإسفنجية :

$\frac{3}{4}$ كوب سكر بودرة (٧٥ جم) . $\frac{3}{4}$ كوب دقيق فاخر + $\frac{3}{4}$ ملعقة صغيرة بيكنج باودر (٧٥ جم) . ١ $\frac{1}{2}$ ملعقة كبيرة لوز مبشور (٢٥ جم) . بيضة مخفوقة خفقا خفيفا . ٣ ملاعق كبيرة عصير ليمون

● التغليف والتجميل :

. $\frac{3}{4}$ ١ كوب خثارة ليمون (١٧٥ جم) ٤ $\frac{1}{2}$ ملعقة كبيرة لوز مبشور (٧٥ جم) . شرائح رقيقة من قشر الليمون

● لعمل العجينة :

(١) ينخل الدقيق فى وعاء . ويضاف إليه الزبد . ويفرك الخليط حتى يصبح كفتات الخبز (٢) يضاف الليمون والسكر والماء إلى الخليط السابق . ويخلط الجميع حتى يكوّن عجينة ناعمة . (٣) يعجن الخليط برفق . ثم يفرد فى طبقة رقيقة . ويقسم إلى ١٨ دائرة (كل منها ٦ ــ ٧.٥ سم) . وترص فى قوالب كعك صغيرة (٤) يوضع قليل من خثارة الليمون فى كل قالب . ثم توضع القوالب فى مكان متجدد الهواء

● لعمل التغليفة الإسفنجية :

(١) توضع مقادير التغليفة الإسفنجية فى وعاء وتخفق جيدا إلى أن يميل لونها إلى الاصفرار . ويصبح قوامها هشا . (٢) يملأ كل قالب حتى حافته بالخليط السابق . وتخبز القوالب فى فرن هادئ (١٨٠° م) لمدة ٢٠ دقيقة تقريبا إلى أن ينتفخ البسكويت . ويصبح لونه ذهبيا (٣) ينزع البسكويت من القوالب . ويترك ليبرد .

● لتغليف وتجميل البسكويت :

. يخلط اللوز المبشور بخثارة الليمون . ويفرد الخليط فوق البسكويت . ثم يجمل بشرائح الليمون

بسكويت أصابع بالكريمة

(٢٠ بسكويتة)

● المقادير :

٣ ملاعق كبيرة زبد (٥٠ جم) . ٢ ملعقة كبيرة عسل نحل . ١/٢ كوب سكر (٥٠ جم) . ١/٢ كوب دقيق (٥٠ جم) + ٣/٤ ملعقة صغيرة بيكنج باودر

● الحشو :

١ ١/٥ كوب كريمة . ملعقة كبيرة سكر بودرة

● الطريقة :

(١) يوضع الزبد والعسل والسكر فى وعاء (٢) يقلب الخليط فوق نار هادئة إلى أن يذوب ويمتزج جيداً . (٣) ينخل الدقيق ويضاف إلى الخليط السابق . ويقلب الجميع جيداً (٤) تملأ ملاعق صغيرة من الخليط الناتج وترص فوق صاج مدهون بالزبد على مسافات متباعدة . (قد يستخدم أكثر من صاج) (٥) يخبز الصاج فى فرن متوسط الحرارة (١٩٠° م) لمدة ٥ ـ ٨ دقائق (٦) يخرج الصاج من الفرن ويترك ليبرد قليلاً . ثم ينزع البسكويت بحرص باستخدام سكين توزيع . (٧) تدهن مقابض ملاعق خشبية بالزبد . ويلف حولها البسكويت . ويترك ليبرد . ثم ينزع بحرص من المقبض

● حشو البسكويت :

(١) تخفق الكريمة مع السكر بملعقة معدنية (٢) يوضع الخليط فى كيس تزيين مجهز بقمع على شكل نجمة . ويصب الخليط داخل البسكويت ويقدم فى الحال

● أنواع أخرى :

(أ) بسكويت أصابع باللوز

(١) يضاف ١/٢ ٣ ملاعق من اللوز المبشور إلى المقادير المذكورة أعلاه (٢) يخبز البسكويت ويترك ليبرد قليلاً . على الوجه السابق ذكره . ثم ينزع البسكويت من الصاج بواسطة سكين توزيع . إلا أنه فى هذه الحالة يلف حول الجزء العلوى لنشابة العجين (انظر الرسم السفلى) بعد دهنها بالزبد . ثم يسحب البسكويت منها بحرص

(ب) بسكويت كاسات .

(١) يوضع البسكويت بعد أن يبرد قليلاً فى قوالب كعك صغيرة مدهونة بالزبد . ويفرد داخلها بحيث يتخذ شكل الكأس أو الفنجان . ويترك حتى يبرد . ثم ينزع من القوالب بحرص . ويملأ بالفاكهة أو الكريمة . ويقدم

الفلورنتين (الفلورنسى)

(١٦ ـ ١٨ قرص فلورنتين)

● المقادير :

١/٢ كوب سكر (٥٠ جم) . ملعقتان عسل نحل . ٣ ملاعق كبيرة زبد أو زبد صناعى (٥٠ جم) . ٢٥ جم جوز مقطع قطعاً صغيرة . ٢٥ جم كريز مسكر مقطع قطعاً صغيرة ٢٥ جم زبيب مقطع قطعاً صغيرة . قشر برتقالة واحدة مبشورة . قشر ليمونة واحدة مبشورة ١/٢ كوب دقيق ينقص منه ٣/٤ ملعقة كبيرة (٤٠ جم)

● التجميل :

١/٨ كجم + ٣ ملاعق كبيرة شيكولاتة سادة مذوبة فى حمام مائى (١٧٥ جم) .

● الطريقة :

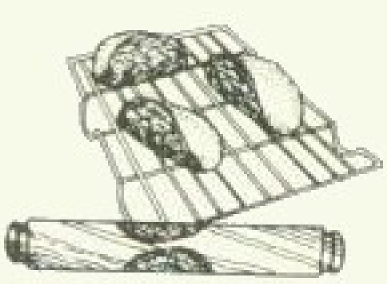
(١) يوضع السكر والعسل والزبد فى وعاء ويقلب الخليط فوق نار هادئة إلى أن يذوب ويمتزج جيداً (٢) يضاف إلى الخليط الجوز والفاكهة ومبشور الليمون والبرتقال . ثم يضاف الدقيق . ويقلب الجميع (٣) تملأ ملاعق صغيرة من الخليط الناتج . وتوضع فى صاج مدهون بالزبد على مسافات متباعدة . (٤) يخبز الصاج فى فرن هادئ (١٨٠° م) لمدة ٨ ـ ١٠ دقائق إلى أن يصبح لون الفلورنتين ذهبياً وينفرد فى الصاج . (٥) يخرج الصاج من الفرن . ويترك فترة كى يبرد الفلورنتين قليلاً . ثم ينزع من الصاج ويترك ليبرد

● لتجميل الفلورنتين

تفرد الشيكولاته الذائبة على الجانب المنتظم من الفلورنتين . ثم تترك لتجمد .

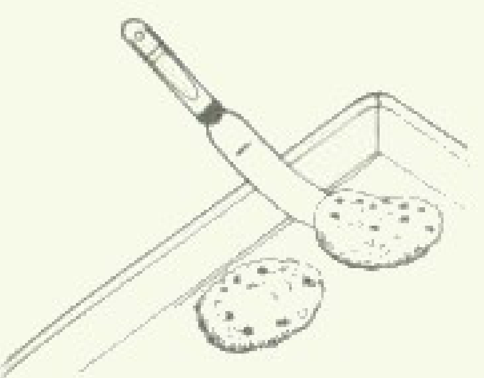
● نبذة مساعدة

يلف البسكويت الساخن فوق النشابة المدهونة بالزبد . ثم يسحب منها بحرص بعد أن يبرد



● نبذة مساعدة

(١) إذا تعذر نزع الفلورنتين من الصاج . يعاد الصاج إلى الفرن الدافئ (أى الذى أطفئت شعلته) ويترك به قليلاً حتى يلين الفلورنتين (٢) قد يستخدم أكثر من صاج لخبز الفلورنتين







بسكويت شرائح باللبن والشيكولاتة والجوز

(٢٠ ـ ٢٥ بسكوتة)

• المقادير :

¼ كجم زبد . كوب سكر بودرة منخول (١٠٠ جم) . ١٧٥ جم جوز هند مبشور . ٢ ¼ كوب دقيق (٢٢٥ جم) + ¼ ٣ ملعقة صغيرة بيكنج باودر

• التغليف والتجميل :

١ ¾ كوب سكر (١٧٥ جم) . ٣ ملاعق كبيرة زبد (٥٠ جم) . كوب لبن . ٥٠ جم جوز هند مبشور . ٥٠ جم شيكولاتة سادة مذوبة

• الطريقة :

(١) يخفق الزبد مع سكر البودرة حتى يميل الخليط إلى الاصفرار ويصبح هشا (٢) يضاف جوز الهند والدقيق تدريجيا مع استمرار الخفق . (٣) تصنع عجينة لينة من الخليط (٤) تضغط العجينة داخل صينية مناسبة مبطنة من الداخل ومدهونة بطبقة من الزبد (٢٨ × ١٨ سم) وتسوى داخلها (٥) تخرم العجينة على امتدادها بشوكة . وتوضع في الثلاجة لمدة ٣٠ دقيقة . ثم تخبز في فرن هادئ (١٦٠° م) لمدة ٤٠ ـ ٤٥ دقيقة إلى أن يصير لونها ذهبيا قاتما . فتخرج من الفرن وتترك لتبرد ثم تنزع من الصينية وتقطع إلى شرائح .

• لعمل التغليفة :

(١) يوضع السكر والزبد واللبن في وعاء يرفع على النار لدرجة الغليان مع استمرار التقليب (٢) يستمر التقليب والغليان مع منع الخليط من الالتصاق بجوانب الوعاء إلى أن يصل الخليط إلى نصف حجمه الأصلي . ويغلظ قوامه (٣) يرفع الخليط عن النار ويضاف جوز الهند . ويقلب الجميع جيدا . (٤) يفرد الخليط ويقطع إلى شرائح تحفظ في الثلاجة كي تبرد

• لتجميل شرائح البسكويت :

(١) يعبأ كيس تزيين خالٍ من القمع ومثقوب من طرفه ثقبا رفيعا بالشيكولاتة المذوّبة . (٢) يُغلّف السطح العلوى لشرائح البسكويت بتغليفة السكر والزبد واللبن . (٣) تصب فوقها الشيكولاتة المذوّبة من القمع في أشكال حسب الرغبة

بسكويت أسطواني معرّق

(٢٠ ـ ٢٥ شريحة)

• المقادير :

½ ٤ ملاعق كبيرة عسل نحل (٧٥ جم) ٣ ملاعق كبيرة زبد (٥٠ جم) . قشر برتقالة واحدة مبشور عصير ½ برتقالة . قشر ليمونة واحدة مبشور . ٧٥ جم زبيب بناتي ١٠٠ جم كريز مسكر مقطع قطعا صغيرة . ٢ ملعقة إسانس قهوة . ٧٥ جم لوز مقشور مقطع قطعا صغيرة . ٢٢٥ جم بسكويت بالشيكولاتة مسحوق . ٧٥ جم لوز مسحوق

• التغليف :

١٠٠ جم لوز مقشور مقطع قطعا صغيرة

• الطريقة :

(١) توضع جميع المقادير ماعدا البسكويت واللوز المسحوق في وعاء ويرفع فوق نار هادئة (٢) يقلب الخليط باستمرار إلى أن تذوب المقادير وتمتزج ببعضها . فيترك فوق النار لدرجة الغليان . ويظل دقيقة واحدة يغلي (٣) يضاف البسكويت واللوز المسحوق . ويقلب الخليط . ثم يرفع عن النار . ويترك حتى يبرد ويتماسك قوامه (٤) يبرم الخليط بعد ذلك في شكل أسطوانة قطرها ٥ سم وطولها من ٢٣ إلى ٢٥ سم تقريبا (انظر الشكل أعلاه) .

• لتغليف الأسطوانة :

(١) يفرد اللوز المسحوق على ورقة زبدة وتدحرج فوقه الأسطوانة حتى تغلف جميعها باللوز . (٢) تلف الأسطوانة بورق مفضض وتترك في الثلاجة حتى تتماسك تماما فتقطع شرائح وتقدم



كيكة بالعسل والسمسم

(١٢ قطعة)

● المقادير :

١/٨ كجم + ١ ١/٢ ملعقة كبيرة من عسل النحل (١٥٠ جم) . قشر برتقالة واحدة مبشورة . ١/٨ كجم ينقص منه ١ ١/٢ ملعقة كبيرة زبد أو زبد صناعي (١٠٠ جم) . ١٠٠ جم بلح منزوع البذور ومقطع قطعا صغيرة . ١/٢ كوب سمسم (٥٠ جم) . ٢ ١/٤ كوب دقيق ذرة (٢٢٥ جم)

● التغليفة :

١/٢ كوب سمسم (٥٠ جم) . ٢ ملعقة كبيرة عسل نحل

● الطريقة :

(١) يقلب العسل مع الزبد حتى يذوب الزبد (٢) يضاف مبشور البرتقال والبلح والسمسم ودقيق الذرة إلى الخليط السابق ويقلب الخليط جيدا . (٣) يضغط الخليط الناتج فى صينية ٢٤ × ١٥ سم مبطنة بورق الأرز . وتخبز الصينية فى فرن هادئ (١٨٠° م) لمدة ٢٠ دقيقة

● لعمل التغليفة :

(١) يخلط السمسم مع عسل النحل ويقلب الخليط فوق حمام مائى إلى أن يرق قوام العسل . (٢) تخرج الصينية من الفرن ويفرد فوق الكيكة بالتساوى . (٣) تعاد الصينية إلى الفرن وتترك فيه مدة ١٠ ـ ١٥ دقيقة إلى أن يصير لونها ذهبيا فتخرج من الفرن (٤) تترك الصينية لتبرد . وتقطع إلى ١٢ قطعة قبل أن تبرد تماما .

أقراص بسكويت بالشيكولاتة والزنجبيل

(٢٠ ـ ٢٤ قرصا)

● المقادير

ملعقة كبير عسل أسود . ٣ ملاعق كبيرة عسل نحل (٥٠ جم) . ٣/٤ كوب سكر (٧٥ جم) . ٤ ١/٢ ملعقة كبيرة زبد أو زبد صناعي (٧٥ جم) . ٣ ملاعق كبيرة خليط من مبشور قشر الليمون والبرتقال (٥٠ جم) . ١ ٣/٤ كوب دقيق (١٧٥ جم) . ٢ إلى ٣ ملاعق صغيرة زنجبيل مسحوق

● لتجميل البسكويت

١٠٠ جم شيكولاتة سادة مذوبة . سكر بودرة

● الطريقة :

(١) يوضع العسل الأسود وعسل النحل والزبد والسكر ومبشور الليمون والبرتقال وملعقة من الزنجبيل فى وعاء يرفع فوق نار هادئة . ويترك إلى أن تذوب المقادير مع التقليب المستمر . (٢) يرفع الخليط عن النار ويترك ليبرد قليلا . وينخل فوقه الدقيق وباقى الزنجبيل ويخفق الخليط الناتج جيدا حتى يتجانس (٣) يترك الخليط ليبرد . إلى أن يتماسك قوامه فتصنع منه كرات فى حجم الجوزة (٤) تفرد الكرات فوق صاج مدهون بحيث تكون متباعدة عن بعضها . ويخبز الصاج فى فرن هادئ (١٨٠° م) لمدة ١٥ دقيقة (٥) يترك البسكويت ليبرد فى الصاج مدة دقيقة واحدة . ثم ينزع ويترك حتى يبرد تماما .

● لتجميل البسكويت

(١) يغمس نصف كل بسكويتة فى الشيكولاتة المذوبة . ويوضع فوق ورقة زبدة إلى أن تجف الشيكولاتة (٢) يلف النصف المغلف بالشيكولاتة فى قطعة ورق زبدة . ويرش النصف الآخر بسكر البودرة



بسكويت قلوب بالشيكولاتة

(٢٢ ـ ٢٤)

● **المقادير :**

١/٨ كجم + ٣ ملاعق كبيرة زبد (١٧٥ جم) ـ ١/٢ ٤ ملعقة كبيرة سكر بودرة (٧٥ جم) ـ ١/٤ ٢ كوب دقيق (٢٢٥ جم) ـ ١/٢ ١ ملعقة كبيرة مسحوق كاكاو (٢٥ جم)

● **التغليف والتجميل :**

١/٨ كجم ينقص منه ١/٢ ١ ملعقة كبيرة من تغليفة الزبد بالشيكولاتة (١٧٥ جم انظر ص ١١٢) ـ ١٧٥ جم شيكولاتة سادة مذوّبة .

● **الطريقة :**

(١) يخفق الزبد مع السكر إلى أن يميل لون الخليط إلى الاصفرار . ويصبح هشا . (٢) ينخل الدقيق مع مسحوق الكاكاو . ويضاف الخليط الناتج منهما إلى الخليط السابق . ويقلب الإثنان معا حتى تتكون عجينة لينة . (٣) توضع العجينة في الثلاجة حتى تبرد . ثم تعجن بخفة . ثم تُفرد في طبقة رقيقة فوق ورقة زبدة موضوعة فوق منضدة . (٤) تستخدم قطاعة بسكويت على شكل القلب ويضغط بها على العجينة المفرودة . ثم ترفع أشكال القلوب الناتجة . وترص فوق صاج مدهون بالزبد . (٥) يوضع الصاج في فرن هادئ (١٦٠° م) لمدة ١٥ دقيقة . ثم يخرج من الفرن ويترك ليبرد قليلا . (٦) ينزع البسكويت من الصاج . ويترك إلى أن يبرد .

● **لتغليف وتجميل البسكويت :**

(١) يملأ كيس تزيين مجهز بقمع على شكل نجمة صغيرة بتغليفة الزبد والشيكولاتة . وتصب التغليفة حول حواف قطع البسكويت كما هو واضح بالرسم . (٢) تُصب الشيكولاتة المنصهرة بحرص وسط كل قطعة بسكويت . وتترك إلى أن تبرد .

المرنج

(١٢ ـ ١٣ زوج)

● **المقادير :**

بياض عدد ٢ بيضة ـ كوب سكر بودرة (١٠٠ جم)

● **الحشو والتجميل :**

١/٥ ١ كوب كريمة ـ مقدار من الكريز المسكّر مقطع إلى أجزاء

● **الطريقة :**

(١) يخفق بياض البيض بالمضرب السلك إلى أن يجمد (٢) يضاف نصف مقدار السكر بالتدريج مع استمرار الخفق . ثم يضاف النصف الآخر من السكر . ويستمر الخفق باستخدام ملعقة معدنية بدلا من مضرب السلك (٣) يُعبأ الخليط في كيس تزيين مجهز بقمع كبير على شكل نجمة . وتصب منه مقادير صغيرة فوق صاج مدهون . (٤) يوضع الصاج في فرن بارد جدا (١١٠° م) لمدة ١/٢ ٣ ـ ٤ ساعات . ثم يخرج الصاج وينزع المرنج ويترك ليبرد .

● **لحشو وتجميل المرنج :**

(١) تخفق الكريمة بمضرب السلك إلى أن تتماسك وتجمد الكريمة (٢) يوضع جزء من الكريمة على قطعة مرنج وتلصق فوقها قطعة أخرى . ثم تجمل بقطع الكريز .

● **أنواع أخرى :**

(أ) مرنج بالليمون :

(١) بعد إضافة آخر مقدار من السكر تضاف بشارة ليمونة كبيرة . أو ليمونتين صغيرتين إلى الخليط مع الخفق بالملعقة المعدنية (٢) يجمل المرنج بالليمون بقطع ليمون طازج .

(ب) مرنج بالبرتقال :

(١) بعد إضافة آخر مقدار من السكر تضاف بشارة برتقالة واحدة إلى الخليط مع استمرار الخفق بالملعقة المعدنية . (٢) يجمل المرنج بالبرتقال بقطع من قشر البرتقال على شكل أوراق شجر .

بسكويت محشى باللوز والبرتقال

(١٢ بسكوتة)

● المقادير :

$\frac{٣}{٥}$ كوب ماء ـ ٣ ملاعق كبيرة زبد (٥٠ جم) ـ $\frac{١}{٢}$ كوب + $\frac{١}{٢}$ ١ ملعقة كبيرة دقيق منخول (٦٥ جم) ـ ٢ بيضة ـ قشر برتقالة واحدة مبشور ـ ٥٠ جم لوز مجروش

● الحشو والتغليف :

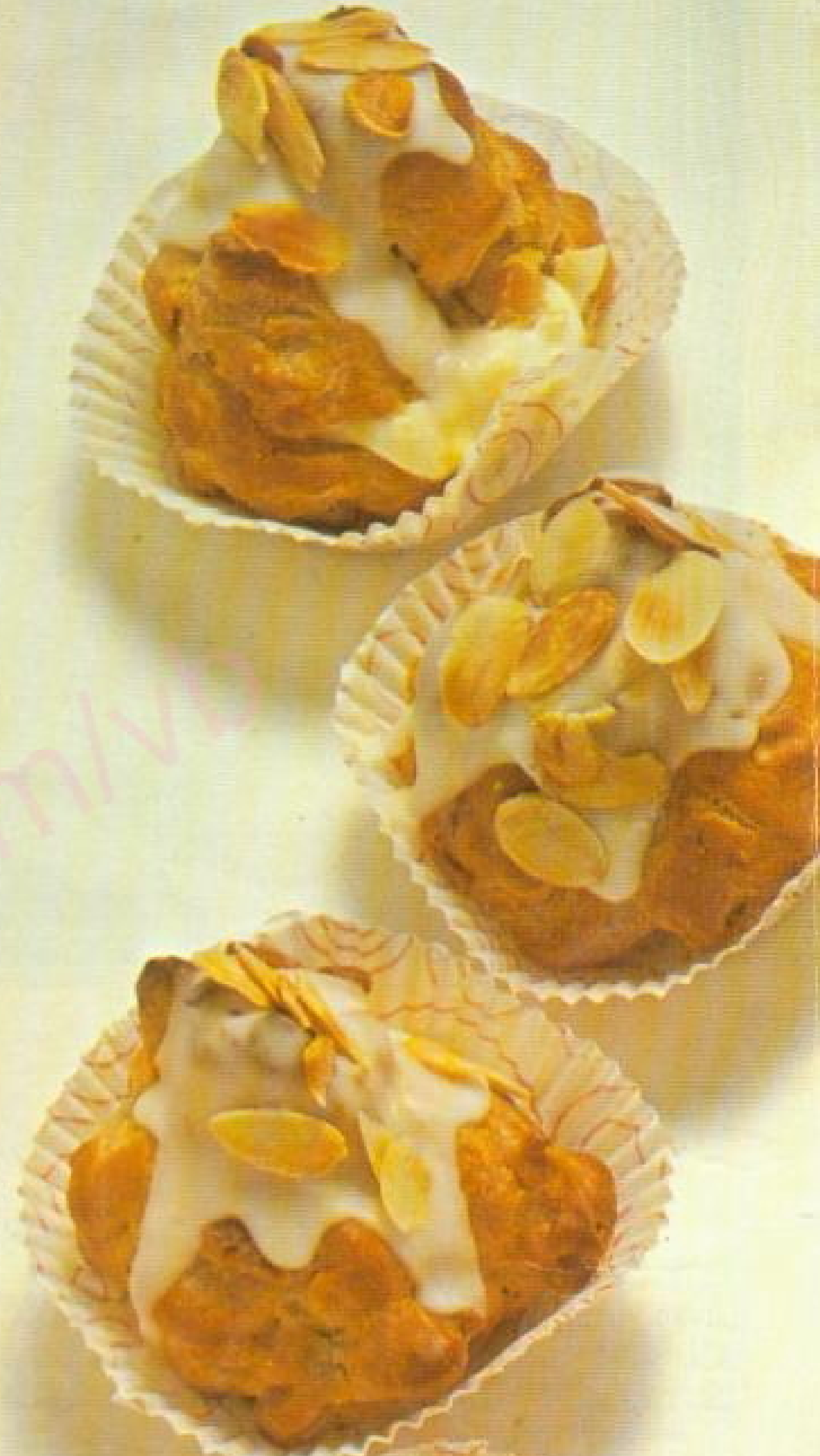
$\frac{١}{٥}$ ١ كوب كريمة ـ ٢ ملعقة كبيرة سكر بودرة ـ قشر برتقالة واحدة مبشور ـ عصير $\frac{١}{٢}$ برتقالة ـ $\frac{١}{٨}$ كجم يقص منه $\frac{١}{٢}$ ١ ملعقة كبيرة تغليفة جلاسيه بالبرتقال (١٠٠ جم ـ انظر ص ١١٤) ـ شرائح لوز محمصة

● الطريقة :

(١) يسخن الماء والزبد معا فى وعاء إلى أن يذوب الزبد . فترفع الحرارة كى يغلى الخليط فى الحال . (٢) يرفع الخليط عن النار . ويضاف إليه الدقيق . ثم يرفع الخليط الناتج فوق النار مرة أخرى حتى تتكون كرة فى الوعاء لا تلتصق بجدرانه . (٣) يرفع الوعاء عن النار ويترك الخليط ليبرد قليلا . (٤) يضاف البيض واحدة بعد الأخرى ومعه مبشور البرتقال إلى الخليط . ويمزج الجميع جيدا حتى تتكون عجينة متجانسة لينة . (٥) يضاف مجروش اللوز ويقلب الخليط . (٦) تقسم العجينة الناتجة إلى ١٢ قسما كل قسم نحو ملعقتين مليئتين . وترص فوق صاج أو أكثر مدهون بالزبد على مسافات متباعدة . (٧) يخبز الصاج فى فرن ساخن (٢٢٠° م) مدة عشر دقائق . ثم تخفض الحرارة إلى ١٩٠° م . ويستمر الخبز مدة ١٥ دقيقة أخرى . (٨) يصنع شق فى كل بسكوتة فور إخراج الصاج من الفرن لتحشى منه البسكوتة . (٩) ينزع البسكويت من الصاج ويترك ليبرد .

● لحشو وتغليف البسكويت :

(١) يخفق السكر مع الكريمة ومبشور وعصير البرتقالة بملعقة معدنية حتى يتماسك قوام الخليط ويجمد . (٢) يحشى البسكويت بالخليط السابق بواسطة ملعقة صغيرة . (٣) تعد تغليفة الجلاسيه بالبرتقال . ويغلف بها الجزء العلوى للبسكويت . ثم تنثر عليه شرائح اللوز .







بسكويت بعسل النحل والليمون

(١٢ ـ ١٤ بسكوتة)

- **المقادير :**

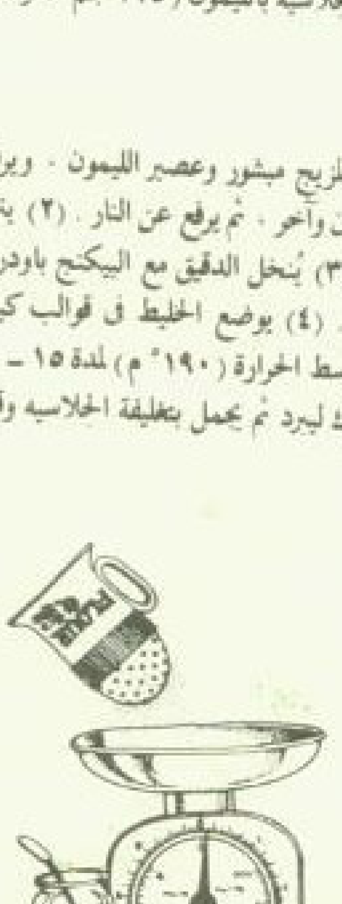
$\frac{1}{8}$ كجم ينقص منه $\frac{1}{2}$ ١ ملعقة كبيرة زبد أو زبد صناعى (١٠٠ جم) ـ $\frac{1}{2}$ كوب سكر (٥٠ جم) ـ $\frac{1}{8}$ كجم ينقص منه $\frac{1}{2}$ ١ ملعقة كبيرة عسل نحل (١٠٠ جم) ـ قشر ليمونة واحدة مبشور ـ عصير ليمونة واحدة ـ ٢ بيضة مخفوقتان خفقا خفيفا ـ $\frac{1}{4}$ ٢ كوب دقيق فاخر (٢٢٥ جم) + $\frac{1}{4}$ ٣ ملعقة صغيرة بيكنج باودر

- **التغليف والتجميل :**

$\frac{1}{4}$ كجم ينقص منه $\frac{1}{2}$ ١ ملعقة كبيرة من تغليفة الحلاسيه بالليمون (٢٢٥ جم انظر ص ١١٤) ـ قشر ليمونة واحدة

- **الطريقة :**

(١) يذاب الزبد والسكر والعسل ـ ويضاف إلى المزيج مبشور وعصير الليمون ـ ويرفع الجميع فى وعاء فوق نار هادئة ـ مع التقليب بين حين وآخر ـ ثم يرفع عن النار . (٢) يترك الخليط السابق ليبرد قليلاً ـ ثم يخفق فيه البيض ـ (٣) يُنخل الدقيق مع البيكنج باودر ـ ويخفق جيدا مع الخليط السابق حتى يغلظ قوامه . (٤) يوضع الخليط فى قوالب كيك مدهونة صغيرة وعميقة ـ وتخبز القوالب فى فرن متوسط الحرارة (١٩٠° م) لمدة ١٥ ـ ٢٠ دقيقة . (٥) ينزع البسكويت من القوالب ـ ويترك ليبرد ثم يجمل بتغليفة الحلاسيه وقشر الليمون .



- **نبذة مساعدة :**

إذا كان لديك ميزان يجب رش كفته بقليل من الدقيق عند وزن العسل .

كيكة مربعات بعسل النحل

(١٢ مربعا)

المقادير :

$\frac{1}{8}$ كجم + ٣ ملاعق كبيرة عسل نحل (١٧٥ جم) ـ $\frac{1}{8}$ كجم + ٣ ملاعق كبيرة زبد أو زبد صناعى (١٧٥ جم) ـ $\frac{3}{4}$ كوب سكر (٧٥ جم) ـ ١٠٠ جم زبيب بناتى ـ ٧٥ جم لوز مقشور مقطع قطعا صغيرة ـ قشر عدد ٢ برتقالة مبشور ـ عصير $\frac{1}{2}$ ليمونة ـ بيضتان مخفوقتان خفقا خفيفا ٢ كوب دقيق فاخر (٢٠٠ جم) + ٣ ملعقة صغيرة بيكنج باودر ـ $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة مسحوق قرفة

- **التغليفة :**

١٠٠ جم لوز مقشور ـ ٥ ملاعق كبيرة عسل نحل ـ ٥٠ جم زبيب بناتى ـ مقدار من القرفة ـ قشر برتقالة واحدة مبشورة

- **الطريقة :**

(١) يذاب العسل والزبد والسكر معا ـ ويضاف إلى المزيج الزبيب البناتى واللوز ومبشور وعصير البرتقال ـ ويرفع الجميع فى وعاء فوق نار هادئة (٢) يرفع الوعاء عن النار ـ ويترك الخليط ليبرد قليلا . (٣) يضاف البيض إلى الخليط السابق ويخفق جيدا . (٤) تنخل المقادير الجافة معا (الدقيق والقرفة) ثم تضاف إلى الخليط رقم (٣) ـ ويخفق الجميع حتى يتجانس الخليط . (٥) يصب الخليط فى صينية (١٨ × ٢٦ سم) مبطنة بورق الزبدة ومدهونة بالزبد ـ وتخبز فى فرن متوسط (١٦٠° م) لمدة ٤٠ ـ ٥٠ دقيقة (٦) تخرج الصينية من الفرن ـ وتترك لتبرد قليلاً (٧) تخلط جميع مقادير التغليفة ـ وتدفأ قليلاً إذا لزم الأمر . (٨) تفرد التغليفة فوق الكيكة وتترك لتبرد ثم تقطع إلى مربعات .

- **نبذة مساعدة :**

عند وزن العسل ترش طبقة رقيقة من الدقيق على كفة الميزان .



مربعات كيكة معرقة بالشكولاتة

(٢٥ قطعة)

● المقادير :

$\frac{1}{8}$ كجم + ٣ ملاعق كبيرة زبد أو زبد صناعي (١٧٥ جم) ، ١ $\frac{3}{4}$ كوب سكر بودرة (١٧٥ جم) ، ٣ بيضات (١٧٥ جم) ، ١ $\frac{3}{4}$ كوب دقيق فاخر (١٧٥ جم) + ٢ $\frac{3}{4}$ ملعقة صغيرة بيكنج باودر ، $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة إسانس لوز ، ٢ ملعقة كبيرة مسحوق كاكاو
٢ ملعقة كبيرة ماء مغلي

● التغليف والتجميل :

$\frac{1}{4}$ كجم ينقص منه ١ $\frac{1}{2}$ ملعقة كبيرة من تغليفة الجلاسيه (٢٢٥ جم انظر ص ١١٤) ، بضع قطرات من إسانس اللوز ، بوكلات شيكولاتة (انظر ص ١٢٠)

● الطريقة :

(١) يخفق الزبد مع السكر إلى أن يميل الخليط إلى الاصفرار ، ويصبح هشا . (٢) يخفق البيض في الخليط السابق بالتدريج ، ثم ينخل الدقيق ، ويضاف إلى الخليط بحرص باستخدام ملعقة معدنية . (٣) يقسم الخليط الناتج إلى قسمين يضاف إلى أحدهما إسانس اللوز (٤) يخفق مسحوق الكاكاو مع الماء المغلي ، ثم يترك ليبرد قليلاً ، ويضاف إلى القسم الثاني من الخليط رقم (٢) (٥) تملأ ملاعق صغيرة من كل من خليط إسانس اللوز رقم (٣) وخليط الكاكاو رقم (٤) وتوضع دون ترتيب في صينية ٢٥ سم مبطنة بورق الزبدة ومدهونة بالزبد ، ثم تحرك الصينية حركات دائرية خفيفة (٤) تطرق الصينية بشدة فوق مائدة لتسوية المخلوطين بها فتحصل بذلك على سطح معرق (٥) تخبز الصينية في فرن هادئ (١٦٠° م) لمدة ساعة + ٥ دقائق ، إلى أن يرتفع سطح الخبيز عند لمسه . (٦) تخرج الصينية من الفرن ، وتنزع الكيكة ، وتزال عنها ورقة الزبدة ، وتترك لتبرد .

● تغليف وتجميل مربعات الكيكة :

(١) تقسم الكيكة إلى ٢٥ مربع (٢) تضاف بضع قطرات من إسانس اللوز إلى تغليفة الجلاسيه ، وتفرد فوق سطح المربعات . (٣) تجمل المربعات ببوكلات الشيكولاتة .

قراقيش بالقهوة

(١٨ ـ ٢٠)

● المقادير :

بالنسبة للقاعدة والتغليفة

كوب دقيق (١٠٠ جم) ، ٣ ملاعق كبيرة زبد أو زبد صناعي (٥٠ جم) ، $\frac{3}{4}$ كوب سكر (٧٥ جم) ، ١٠٠ جم جوز محروش

● خلطة القراقيش :

$\frac{1}{8}$ كجم ينقص منه ١ $\frac{1}{2}$ ملعقة كبيرة زبد أو زبد صناعي (١٠٠ جم) ، كوب سكر بودرة (١٠٠ جم) ، بيضتان ، كوب دقيق فاخر (١٠٠ جم) + ١ $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة بيكنج باودر ، ٢ ملعقة صغيرة إسانس قهوة

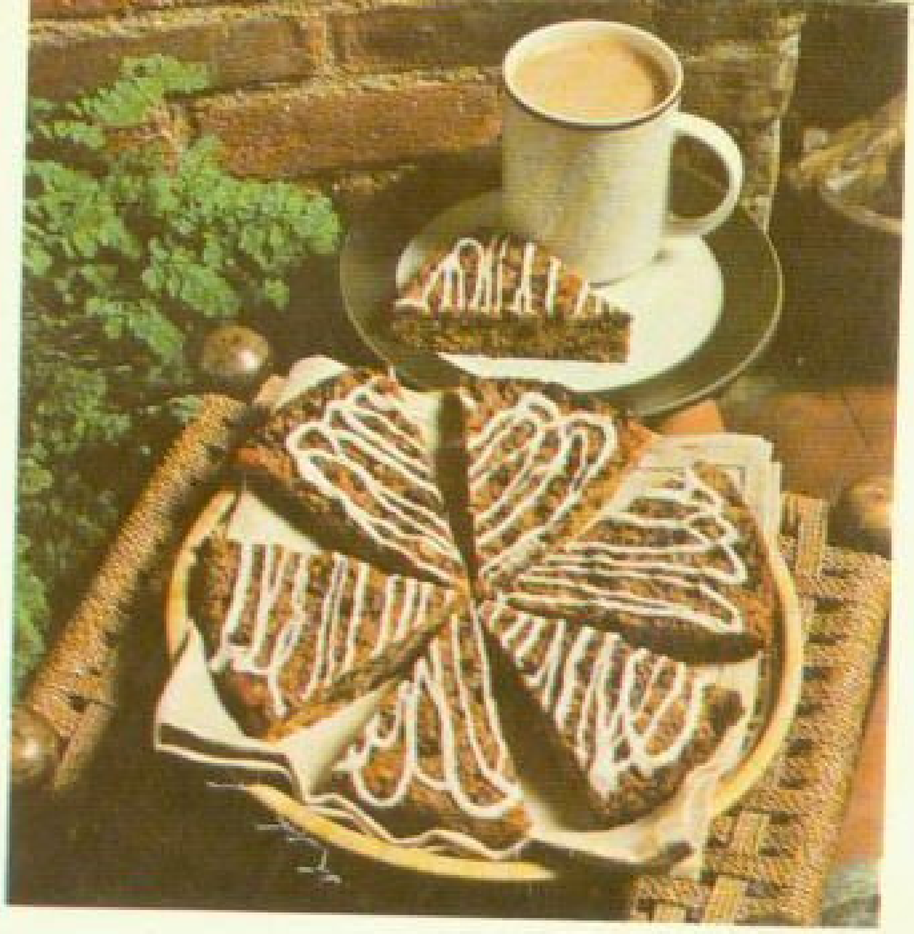
● الطريقة :

خليط الجوز :

(١) ينخل الدقيق في وعاء ثم يفرك مع الزبد حتى يشبه الخليط فتات الخبز . (٢) يضاف السكر والجوز المجروش إلى الخليط السابق ويقلب الجميع جيدا (٣) يوضع نصف هذا الخليط في صينية مدهونة (٢٨ × ١٨ سم) ويضغط فوق قاعها جيدا .

● لعمل خلطة القراقيش :

(١) يخفق الزبد مع السكر إلى أن يميل الخليط إلى الاصفرار ويصبح هشا . (٢) يخفق البيض في الخليط السابق ، ويُنخل فوقه ، الدقيق ، ويخلط الجميع بخفة باستخدام ملعقة معدنية (٣) يضاف إسانس القهوة إلى الخليط ويقلب الجميع جيدا . (٤) يفرد الخليط السابق فوق نصف خليط الجوز بالصينية ، ويُسوّى فوقه ، ثم يفرد فوقه النصف الآخر من خليط الجوز . (٥) تخبز الصينية في فرن هادئ (١٦٠° م) لمدة ساعة تقريبا ، حتى يصبح لون الخبيز ذهبيا ضاربا إلى اللون البني ، ويمكن التأكد من تمام النضج بلمس الخبيز ، فإذا كان متماسكا تخرج الصينية من الفرن ، وتترك لتبرد ، ثم تقطع أجزاء مناسبة ، وتنزع من الصينية بحرص



كيكة بالفواكه والجوز

(٨ قطع)

● المقادير :

٥٠ جم زبيب ، ٧٥ جم زبيب نباتى ، $١\frac{١}{٢}$ ملعقة كبيرة مبشور قشر ليمون وبرتقال مخلط (٢٥ جم) ، ٣ ملاعق كبيرة كريز مسكر مقطع قطعا صغيرة (٥٠ جم) ، قشر برتقالة واحدة مبشور ، عصير برتقالة واحدة ، $\frac{٣}{٤}$ كوب عسل نحل (٧٥ جم) ، ٧٥ جم جوز مبشور (ما يعادل $\frac{١}{٢}$ ٤ ملعقة كبيرة) ، عدد ١ بيضة ، $١\frac{١}{٤}$ كوب دقيق عادى غير منخول (١٢٥ جم) + $١\frac{١}{٢}$ ملعقة صغيرة بيكنج باودر

● التغليف والتجميل :

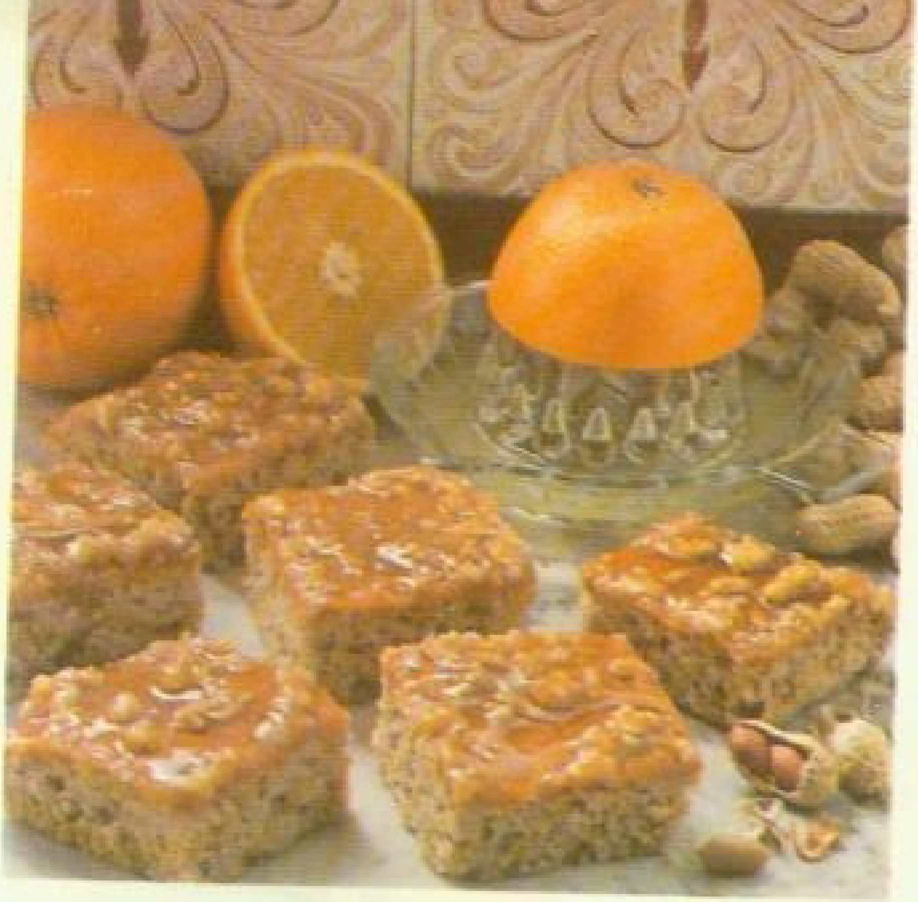
كوب سكر بودرة (١٠٠ جم) ، ٢ ملعقة كبيرة عصير برتقال .

● الطريقة :

(١) يخلط الزبيب مع مبشور الليمون والكريز . (٢) يضاف إلى الخليط مبشور البرتقال والعسل وعصير البرتقال ، ثم يرفع الجميع فى وعاء على النار لدرجة الغليان . (٣) يبعد الخليط عن النار ويترك ليبرد قليلا ، ثم يضاف إليه الجوز ، ويخفق فيه البيض . (٤) يضاف الدقيق والبيكنج باودر إلى الخليط السابق ويمزج جيدا . (٥) يُفرد الخليط الناتج فى صينية ٢٣ سم مبطنة من الداخل بورق زبدة ، ومدهونة بالزبد ، وتخبز فى فرن هادئ (١٨٠° م) لمدة ٣٠ ـ ٤٠ دقيقة . (٦) تخرج الصينية من الفرن ، وتترك الكيكة لتبرد داخلها . (٧) بعد أن تبرد الكيكة تنزع من الصينية ، وتوضع فوق طبق ، وتزال عنها ورقة الزبدة .

● لتغليف وتجميل الكيكة :

(١) ينخل سكر البودرة فى وعاء ويخلط بعصير البرتقال . (٢) يرش سطح الكيكة بالخليط السابق ، ثم يترك قليلا ليتماسك ، وبعد ذلك تقطع الكيكة إلى ٨ أجزاء .



شرائح كيكة متبلة بالسودانى

(٣٢ شريحة)

● المقادير :

$\frac{١}{٨}$ كجم ينقص منه $١\frac{١}{٢}$ ملعقة كبيرة عسل نحل (١٠٠ جم) ، $\frac{١}{٨}$ كجم ينقص منه $١\frac{١}{٢}$ ملعقة كبيرة زبد أو زبد صناعى (١٠٠ جم) ، $\frac{١}{٤}$ كجم ينقص منه $١\frac{١}{٢}$ ملعقة كبيرة سودانى غير مملح مجروش (٢٢٥ جم) ، بيضتان ، $١\frac{٣}{٤}$ كوب دقيق فاخر (١٧٥ جم) + $٢\frac{٣}{٤}$ ملعقة صغيرة بيكنج باودر ، $\frac{١}{٢}$ ملعقة صغيرة بهارات مسحوقة ، $\frac{١}{٢}$ ملعقة صغيرة مسحوق قرفة ، مقدار من مسحوق جوز الطيب ، قليل من الملح ، قشر برتقالة واحدة مبشور

● التغليفة :

٢ ملعقة كبيرة عسل نحل ، ٣ ملاعق كبيرة زبد (٥٠ جم) ، ٣ ملاعق كبيرة فول سودانى غير مملح مجروش (٥٠ جم) ، مقدار من مسحوق القرفة ، ٢ ملعقة كبيرة عصير برتقال

● الطريقة :

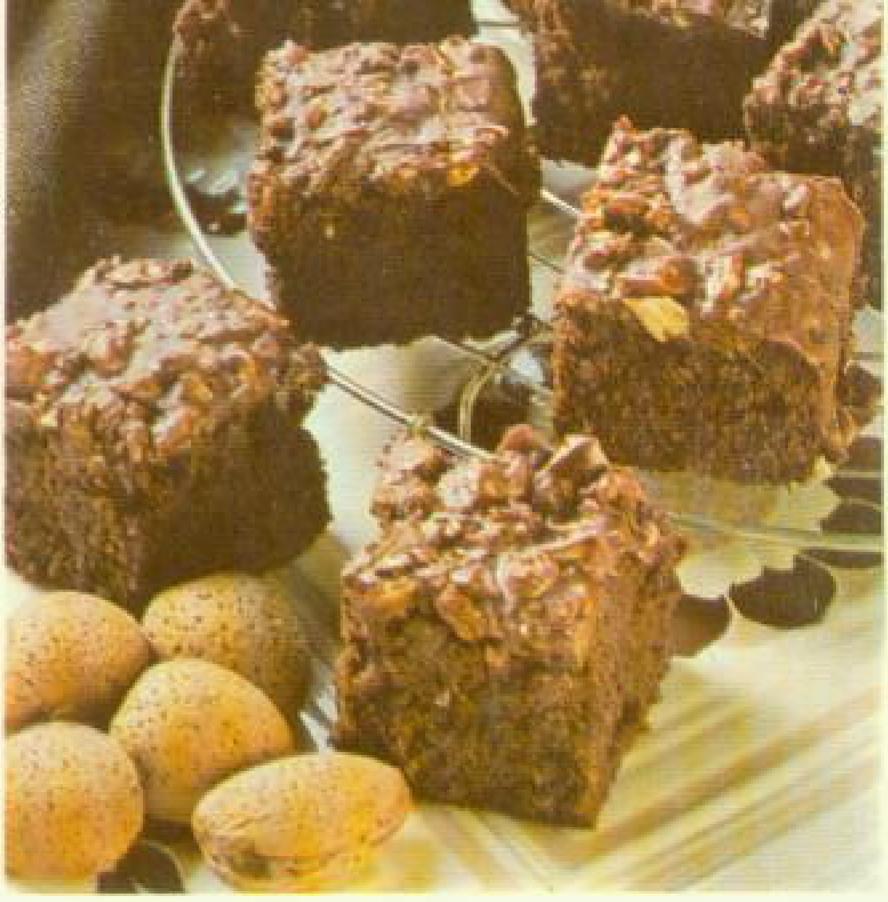
(١) يذاب العسل مع الزبد فوق نار هادئة ، ثم يضاف السودانى إلى الخليط ، ويترك الخليط ليبرد قليلا ثم يخفق فيه البيض . (٢) ينخل الدقيق مع البهارات والملح ، ثم يضاف الجميع إلى خليط السودانى ومعه مبشور البرتقالة . (٣) يفرد الخليط الناتج فى صينية مربعة (٢٥ سم) مبطنة بورق الزبدة ، ومدهونة بالزبد ، وتخبز الصينية فى فرن هادئ (١٨٠° م) ، لمدة ٢٥ ـ ٣٠ دقيقة .

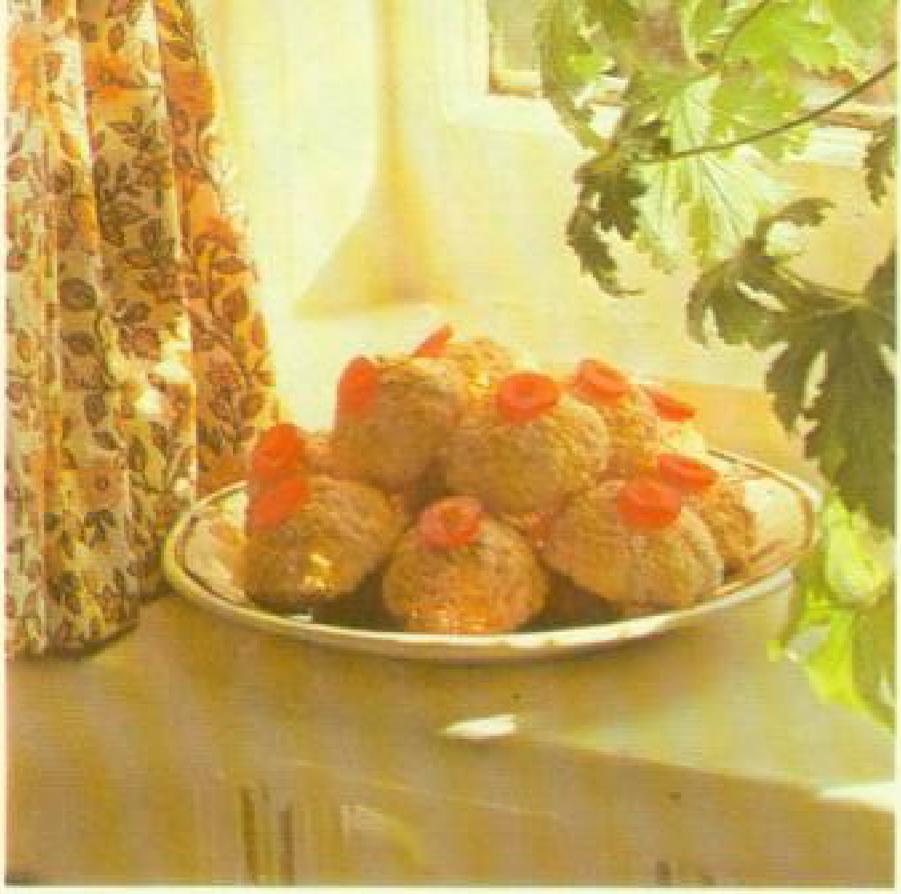
● لعمل التغليفة :

(١) تخلط جميع مقادير التغليفة معا ، وتدفأ قليلا فوق نار هادئة . (٢) تُفرد التغليفة فوق الكيكة فور إخراجها من الفرن ، وتترك لتبرد فى الصينية ، ثم تقطع بعد ذلك إلى شرائح .

● نبذة مساعدة :

هذا النوع من الشرائح يلق قبولاً لدى الأطفال فضلا عن قيمته الغذائية





كيك مزخرف باللوز والشيكولاتة

(١٦ ـ ١٨ قطعة)

● المقادير :

½ كوب دقيق فاخر (٥٠ جم) ، ¾ ملعقة صغيرة بيكنج باودر ، ½ ٢ ملعقة كبيرة مسحوق كاكاو (٤٠ جم) ، ½ ١ ملعقة كبيرة لوز محروش (٢٥ جم) ، ¼ ٢ كوب سكر (٢٢٥ جم) ، قشر برتقالة واحدة مبشور ، ⅛ كجم ينقص منه ½ ١ ملعقة كبيرة زبد أو زبد صناعى (١٠٠ جم) ، بيضتان مخفوقتان خفقا خفيفا

● التغليف :

١٠٠ جم شيكولاتة سادة ، ½ ١ ملعقة كبيرة زبد أو زبد صناعى (٢٥ جم) ، ٥٠ جم لوز مقشور مقطع قطعا صغيرة

● الطريقة :

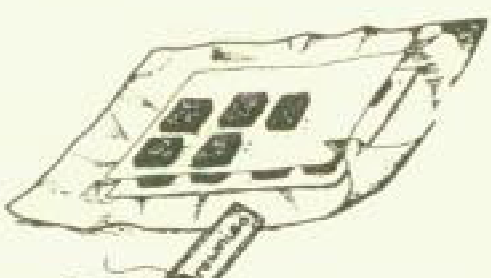
(١) ينخل الدقيق والبيكنج باودر ومسحوق الكاكاو فى وعاء . (٢) يضاف اللوز المحروش والسكر ومبشور البرتقالة إلى الخليط السابق ويخلط الجميع جيدا . (٣) يخفق الزبد والبيض مع الخليط السابق ويقلب الجميع إلى أن يتجانس الخليط المتكون . (٤) يفرد الخليط فى صينية ١٨ سم مبطنة بورق زبد ومدهونة بالزبد . ويخبز فى فرن هادئ (١٦٠° م) لمدة ٥٠ ـ ٥٥ دقيقة . ثم تترك لتبرد خارج الفرن .

لتغليف الكيكة :

(١) تذاب الشيكولاتة مع الزبد فى حمام مائى . ثم تضاف قطع اللوز إلى الخليط مع التقليب . (٢) يفرد خليط الشيكولاتة فوق الكيكة ثم تقطع إلى مربعات صغيرة بعد أن تجمد الشيكولاتة قليلا .

● نبذة مساعدة :

ترص المربعات بعد تغليفها بورق مفضض فى عدة طبقات يفصل بينها ورق زبدة . ثم توضع فى الفريزر لتجمد .



بسكويت مقرمش بجوز الهند

(١٢ بسكوتة)

● المقادير :

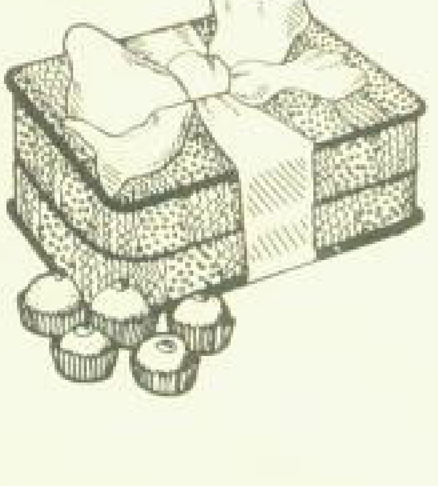
بياض بيضة واحدة ، ½ كوب سكر بودرة (٥٠ جم) ، ١٠٠ جم جوز هند مبشور ، شرائح من كريز مسكّر

● الطريقة :

(١) يخفق بياض البيض إلى أن يجمد باستخدام مضرب سلك . ثم يخفق فيه سكر البودرة بالمضرب إلى أن يغلظ قوام الخليط ويصبح لامعا . (٢) يقلب جوز الهند فى الخليط السابق إلى أن يتماسك الخليط . (٣) تبلل اليدان بالماء . وتصنع من الخليط السابق ١٢ كرة فى حجم الجوزة . (٤) توضع الكرات فى قوالب كيك صغيرة مناسبة مدهونة . أو توضع فوق صاج مدهون . وتخبز فى فرن هادئ (١٨٠° م) لمدة ١٥ ـ ٢٠ دقيقة إلى أن يصير لونها ذهبيا . ويصبح قوامها متماسكا . ويمكن التأكد من ذلك باللمس . (٥) تخرج القوالب أو الصاج من الفرن . وينزع البسكويت . ويترك ليبرد . (٦) تجمل كل بسكوتة بشريحة من الكريز المسكر .

● نبذة مساعدة :

هذا النوع من البسكويت يصلح هدية فى المناسبات . ضعه فى علبة أنيقة ولفها بشريط مناسب .





أصابع حلوى بالفاكهة

(١٦ إصبع)

● **المقادير :**

• قشر عدد ٢ برتقالة مبشور • عصير عدد ٢ برتقالة • قشر ليمونة واحدة مبشور • ١/٤ كوب عسل نحل (٥٠ جم) • ٣ ملاعق كبيرة زبد ذائب (٥٠ جم) • كوب ردة (١٠٠ جم) • ١٠٠ جم تين مجفف مقطع قطعا صغيرة • ١٠٠ جم زبيب بناتى • ٥٠ جم شرائح لوز • ٥٠ جم كريز مسكر مقطع قطعا صغيرة

● **التغليف والتجميل :**

٧٥ جم شيكولاتة سادة مذوبة • ١ ١/٢ ملعقة كبيرة زبد ذائب (٢٥ جم) • ٣ ملاعق كبيرة لوز مقشور مجروش • (٥٠ جم)

● **الطريقة : خليط الفواكه :**

(١) يمزج مبشور البرتقال بعصير البرتقال ومبشور الليمون والعسل والزبد . (٢) تخلط الردة بالتين والزبيب واللوز والكريز . (٣) يضاف الخليط رقم (٢) إلى الخليط رقم (١) . ويخلط الجميع جيدا . (٤) يوضع الخليط الناتج فى صينية ١٥ × ٢٤ سم مدهونة بالزبد .

لتغليف وتجميل الأصابع :

(١) تخلط الشيكولاتة المذوبة مع الزبد الذائب . ويفرد الخليط فوق خليط الفواكه . (٢) يرش اللوز المجروش فوق الخليط السابق . ويترك الخليط ليلة كاملة حتى يتماسك قوامه . (٣) يقطع الخليط إلى أصابع فى الصينية ثم تنزع الأصابع بحرص .



بسكويت بالبلح والموز

(١٨ بسكويتة)

● **المقادير :**

١/٨ كجم ينقص منه ١ ١/٢ ملعقة كبيرة زبد أو زبد صناعي (١٠٠ جم) • ١/٢ كوب سكر بودرة (٥٠ جم) • عدد ١ صفار بيضة • كوب دقيق فاخر (١٠٠ جم) + ١ ١/٤ ملعقة صغيرة بيكنج باودر • كوب مسحوق لوز (١٠٠ جم)

● **الحشو :**

٥/٨ كجم موز مقشور • عصير ليمونة واحدة • ١/٤ كجم بلح منزوع البذور وكل بلحة مقسمة إلى نصفين • ٥٠ جم لوز مقشور مقسم إلى أنصاف • ٣ ملاعق كبيرة سكر

● **التغليف :**

• بيضة • ١/٢ كوب سكر (٥٠ جم) • ١/٤ كوب دقيق (٢٥ جم) • ٣ ملاعق كبيرة مسحوق لوز (٥٠ جم) • سكر بودرة

● **الطريقة :**

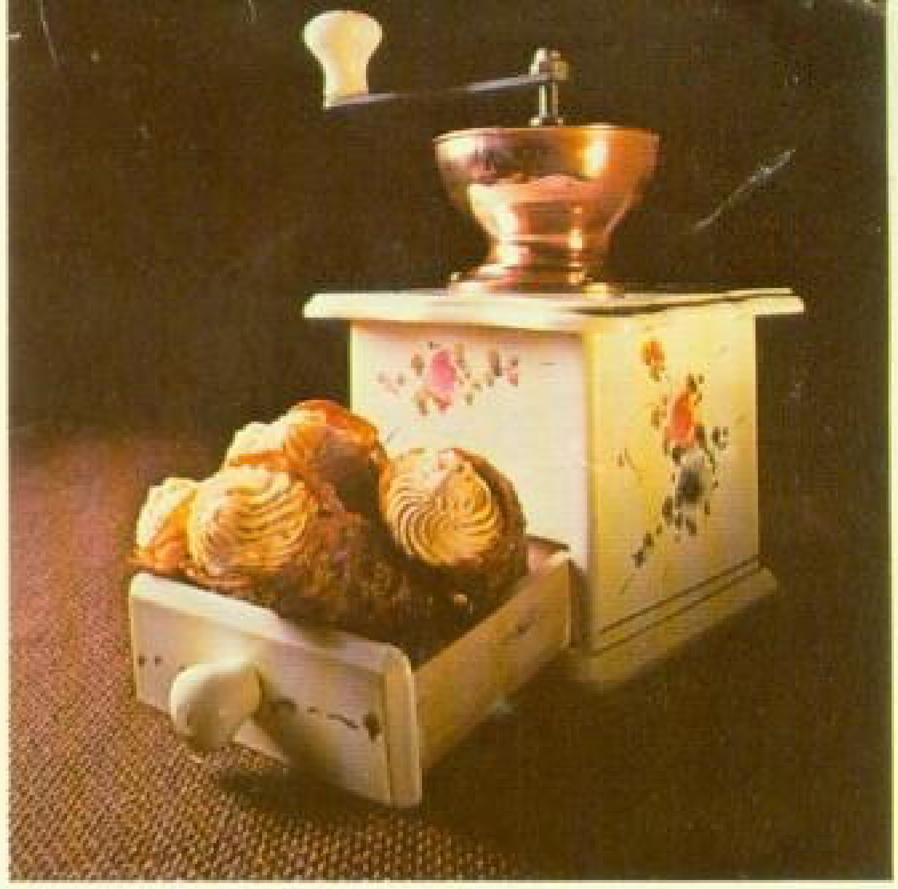
يخفق الزبد مع السكر إلى أن يميل لون الخليط إلى الاصفرار . ويصبح هشا . (٢) يضاف صفار البيض . ثم يضاف الدقيق ومسحوق اللوز . ويقلب الخليط جيدا إلى أن تتكون عجينة لينة جدا . (٣) توضع العجينة فى صينية ١٨ × ٢٨ سم مدهونة وتخرم العجينة كلها بشوكة . ثم تخبز الصينية فى فرن هادئ (١٦٠° م) لمدة ٣٠ ـ ٤٠ دقيقة ثم تخرج وتترك لتبرد قليلا .

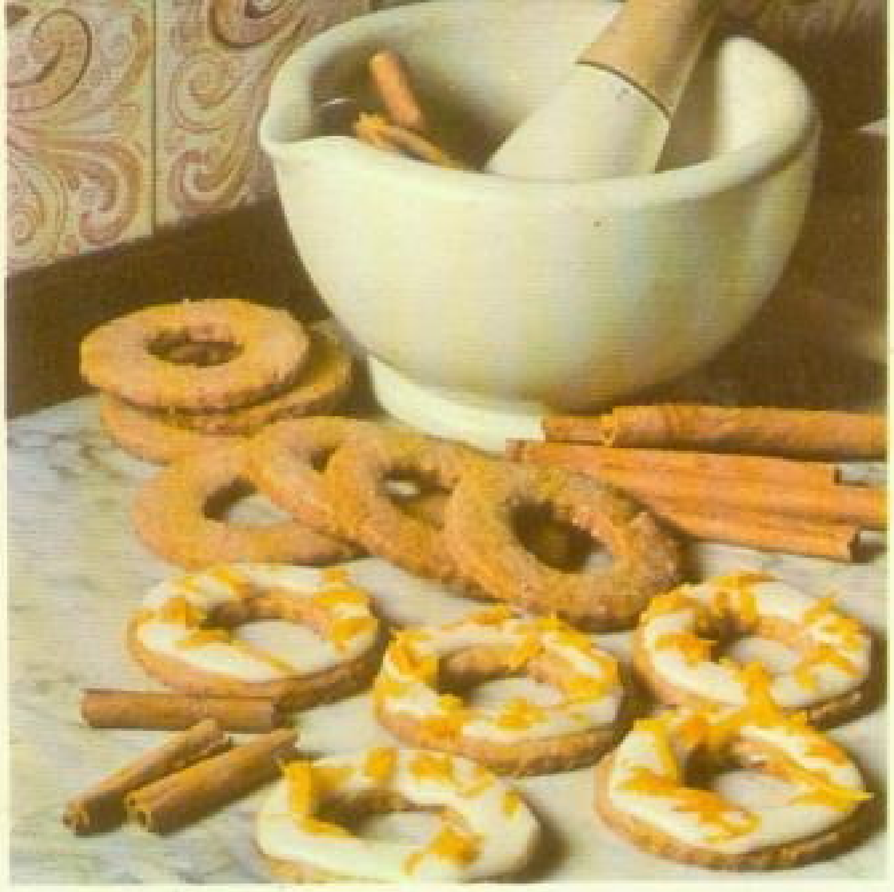
● **لعمل الحشو :**

(١) يقطع الموز إلى شرائح ترش بعصير الليمون بحيث تختلط بها جيدا . (٢) تضاف إلى الموز باقى مقادير الحشو . ويقلب الجميع جيدا . ثم يرص الخليط بالتساوى فوق العجينة السابقة .

● **لعمل التغليفة :**

(١) تخفق البيضة مع السكر باستخدام مضرب سلك إلى أن يغلظ قوام الخليط . (٢) ينخل الدقيق فوق خليط البيض . ثم يخلط معه بحرص . ويضاف إليه مسحوق اللوز . ويخلط الجميع بحرص . (٣) تفرد طبقة رقيقة من الخليط السابق فوق خليط الموز . (٤) تخبز الصينية فى فرن متوسط الحرارة (١٩٠° م) مدة ٤٠ دقيقة . إلى أن يصير لون البسكويت ذهبيا . (٥) تخرج الصينية من الفرن . ويترك البسكويت فيها ليبرد . ثم يقطع إلى أصابع . (٦) ينخل سكر البودرة فوق البسكويت قبل تقديمه .





بسكويت قراطيس بالجوز والقهوة

(٢٠ قرطاسا)

● المقادير :

٣ ملاعق كبيرة زبد أو زبد صناعى (٥٠ جم) ، ١ $\frac{1}{2}$ ملعقة كبيرة عسل نحل (٢٥ جم) ، $\frac{1}{2}$ كوب سكر (٥٠ جم) ، ٣ ملاعق كبيرة جوز مبشور (٥٠ جم) ، $\frac{1}{3}$ كوب دقيق تزاد عليه ملعقة صغيرة (٤٠ جم)

● الحشو :

١ $\frac{1}{5}$ كوب كريمة ، ٢ ملعقة كبيرة عسل نحل ، ملعقة كبيرة إسانس قهوة

● الطريقة :

(١) يوضع الزبد والعسل والسكر فى وعاء . ويقلب الخليط فوق نار هادئة إلى أن تذوب المقادير ويمتزج الخليط جيدا . (٢) يضاف الجوز المبشور والدقيق إلى الخليط السابق . ويقلب الجميع جيدا . (٣) تملأ ملاعق صغيرة من الخليط الناتج على شكل كرات وتوضع متباعدة عن بعضها فوق صاج أو أكثر مدهون بالزبد . وتخبز فى فرن هادئ (١٨٠° م) لمدة ٨ ـ ١٠ دقائق حتى تنفرد الكرات تماما فى الصاج . وتخرج منها فقاعات . ويصبح لونها ذهبيا قاتما . (٤) تخرج الصاجات من الفرن ويترك البسكويت فى الصاج مدة دقيقة لكى يبرد قليلا . ثم ينزع بحرص من الصاج . ويلف حول أقماع كبيرة على شكل مخروط مدهونة بالزبد . (٥) تترك الأقماع لتبرد . ثم يسحب قرطاس البسكويت منها بحرص .

● لحشو القراطيس :

(١) تخفق الكريمة مع العسل باستخدام ملعقة معدنية حتى يغلظ قوام الخليط . (٢) يضاف إسانس القهوة إلى الخليط السابق ويقلب الجميع . (٣) تملأ القراطيس بالخليط الناتج بواسطة ملعقة صغيرة . وتقدم فى الحال .

بسكويت حلقات بالقرفة

(٢٤ بسكويتة)

● المقادير :

١ $\frac{3}{4}$ كوب دقيق (١٧٥ جم) ، $\frac{1}{8}$ كجم ينقص منه ١ $\frac{1}{2}$ ملعقة كبيرة زبد أو زبد صناعى (١٠٠ جم) ، $\frac{1}{4}$ كوب سكر بودرة (٥٠ جم) ، $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة مسحوق قرفة ، قشر برتقالة واحدة مبشور ، صفار بيضة واحدة

● التغليف والتجميل :

$\frac{1}{4}$ كجم ينقص منه ١ $\frac{1}{2}$ ملعقة كبيرة من تغليفة الجلاسيه (٢٢٥ جم انظر ص ١١٤) ، قشر برتقال مقطع قطعا صغيرة جدا

● الطريقة :

(١) ينخل الدقيق فى وعاء . ويخلط بالزبد . ويفرك الخليط إلى أن يصبح مشابها لفتات الخبز . (٢) يضاف سكر البودرة والقرفة ومبشور البرتقالة . وصفار البيضة إلى الخليط السابق . ويخلط الجميع جيدا إلى أن تتكون عجينة متجانسة . (٣) تعجن العجينة بخفة . ثم تفرد فى طبقة رقيقة . (٤) تستخدم قطاعات بسكويت دائرية ويضغط بها على العجينة المفرودة لتكوين البسكويت . ثم تستخدم قطاعات دائرية أصغر . ويضغط بها وسط كل بسكويتة . (٥) تجمع قطع العجين المتخلفة بعد عملية التقطيع وتفرد . ثم تشكل بالقطاعات على الوجه السابق . (٦) يرص البسكويت فوق صاجات مدهونة ويخبز فى فرن هادئ (١٨٠° م) لمدة ١٠ ـ ١٥ دقيقة . ثم تخرج الصاجات من الفرن وينزع البسكويت ويترك ليبرد .

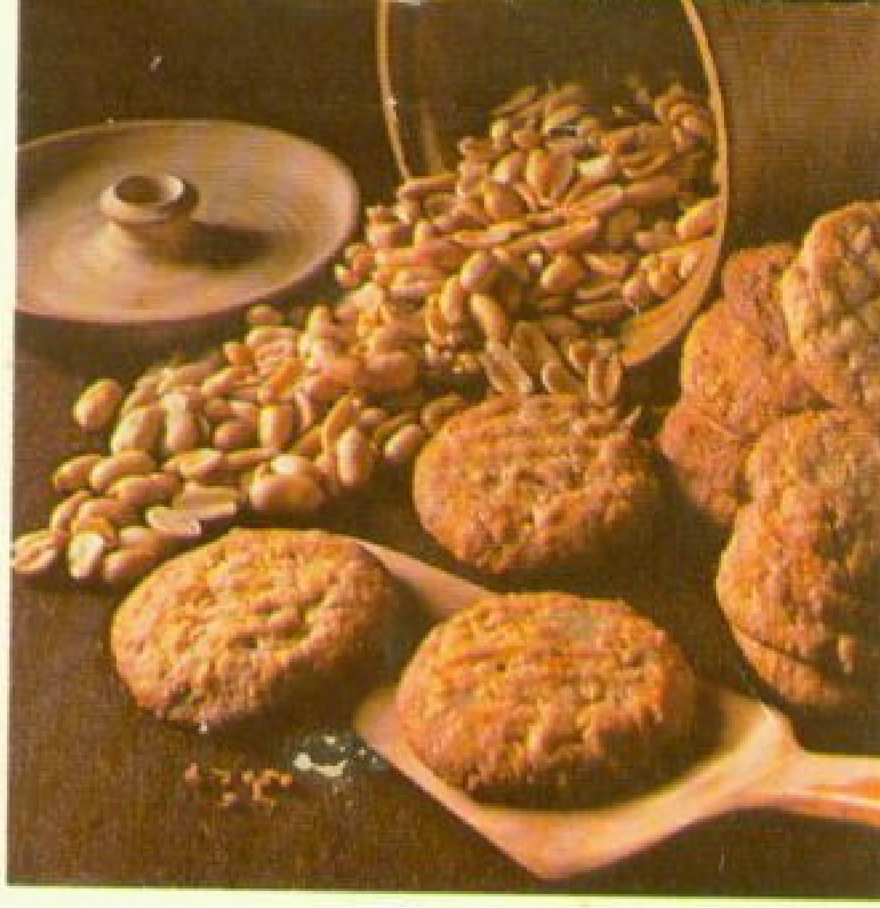
لتغليف وتجميل حلقات البسكويت :

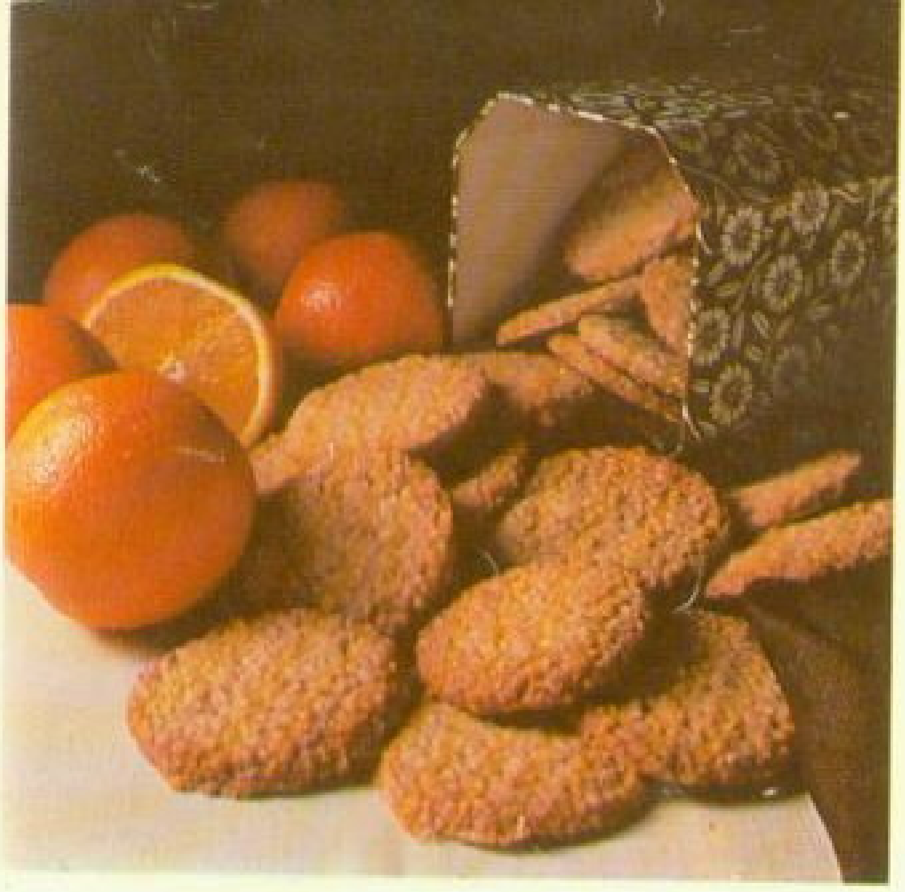
(١) يغلف سطح كل بسكويتة بتغليفة الجلاسيه بالبرتقال . (٢) يرش فوق البسكويتة قطع من البرتقال .



● نبذة مساعدة :

، يمكن الاحتفاظ بالقراطيس فى وعاء محكم لا يتسرب إليه الهواء لمدة أسبوعين إلى ثلاثة أسابيع . كما يمكن تعبئتها بالحلوى المثلجة .





بسكويت بالسودانى

(١٢ ـ ١٥)

● المقادير :

٣ ملاعق كبيرة زبد أو زبد صناعى لين (غير مجمد ـ ٥٠ جم) . $\frac{1}{2}$ كوب سكر (٥٠ جم) . ٣ ملاعق كبيرة سودانى مملح مجروش (٥٠ جم) . قشر برتقالة مبشور . $\frac{3}{4}$ كوب دقيق فاخر (٧٥ جم) + ملعقة صغيرة بيكنج باودر . ملعقة كبيرة عصير برتقال .

● الطريقـة :

(١) يخفق الزبد مع السكر إلى أن يخف قوام الخليط ويصبح هشا . (٢) تضاف جميع المقادير الباقية . وتمزج بحيث تكون عجينة لينة . (٣) تصنع كرات من العجينة السابقة فى حجم الجوزة . (٤) توضع الكرات متباعدة عن بعضها فوق صاج مدهون أو أكثر . (٥) تفرد الكرات فوق الصاج بواسطة ملعقة ثم يوضع الصاج فى فرن هادئ (١٨٠° م) لمدة ١٠ ـ ١٢ دقيقة . (٦) يخرج الصاج من الفرن . وينزع البسكويت ويترك ليبرد .

بسكويت بدقيق الذرة

(٢٠ ـ ٢٤ بسكويتة)

● المقادير :

. $\frac{1}{8}$ كجم ينقص منه ١ $\frac{1}{2}$ ملعقة كبيرة زبد أو زبد صناعى (١٠٠ جم) . كوب سكر (١٠٠ جم) . قشر برتقالة مبشور . قشر ليمونة مبشور . $\frac{1}{2}$ كوب دقيق (٥٠ جم) . ٢ $\frac{1}{4}$ كوب دقيق ذرة (٢٢٥ جم) . قليل من بيكربونات الصودا . قليل من الملح . صفار بيضة واحدة

● الطريقـة :

(١) يخفق الزبد مع السكر ومبشور البرتقالة إلى أن يلين قوامه ويصبح هشا . (٢) تخلط باقى المقادير الجافة (الدقيق والبيكربونات والملح) ويقلب الجميع . (٣) يخفق صفار البيض فى خليط الزبد والسكر . ثم يضاف الخليط الناتج منه إلى خليط المقادير الجافة . ويقلب الجميع حتى تتكون عجينة لينة . (٤) تعجن العجينة بخفة . ثم تفرد على منضدة نظيفة فى طبقة رقيقة . (٥) تقطع العجينة بواسطة قطاعات دائرية لتكوين البسكويت . ثم يرص البسكويت الدوائر على مسافات متباعدة فى صاج أو أكثر مدهون بالزبد . (٦) يخبز البسكويت فى فرن متوسط (١٨٠° م) لمدة ١٠ ـ ١٥ دقيقة . ثم يخرج من الفرن . ويترك فى الصاجات ليبرد قليلا . ثم ينزع ويترك ليبرد .



● نبذة مساعدة :

يستحسن عند تشكيل خليط لزج أو عجينة لزجة أن تبلَّل الأيدى بالماء .



بسكويت مكرون باللوز

(٢٠ ـ ٢٢ بسكويتة)

● المقادير :

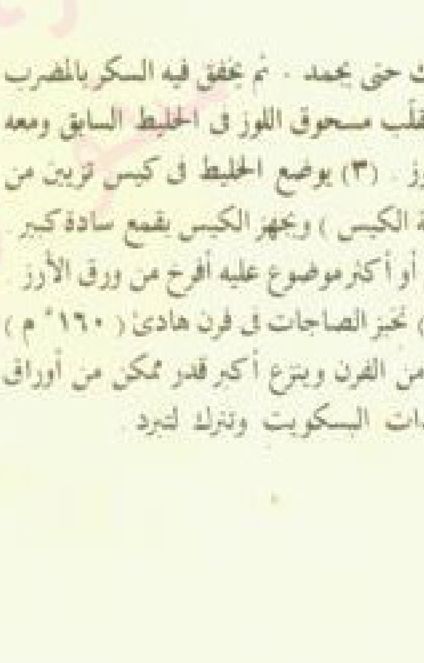
. بياض عدد ٢ بيضة . كوب سكر بودرة (١٠٠ جم) . كوب مسحوق لوز (١٠٠ جم) . ملعقة كبيرة أرز مسحوق . بضع قطرات من إسانس اللوز . لوز مقسم إلى أنصاف

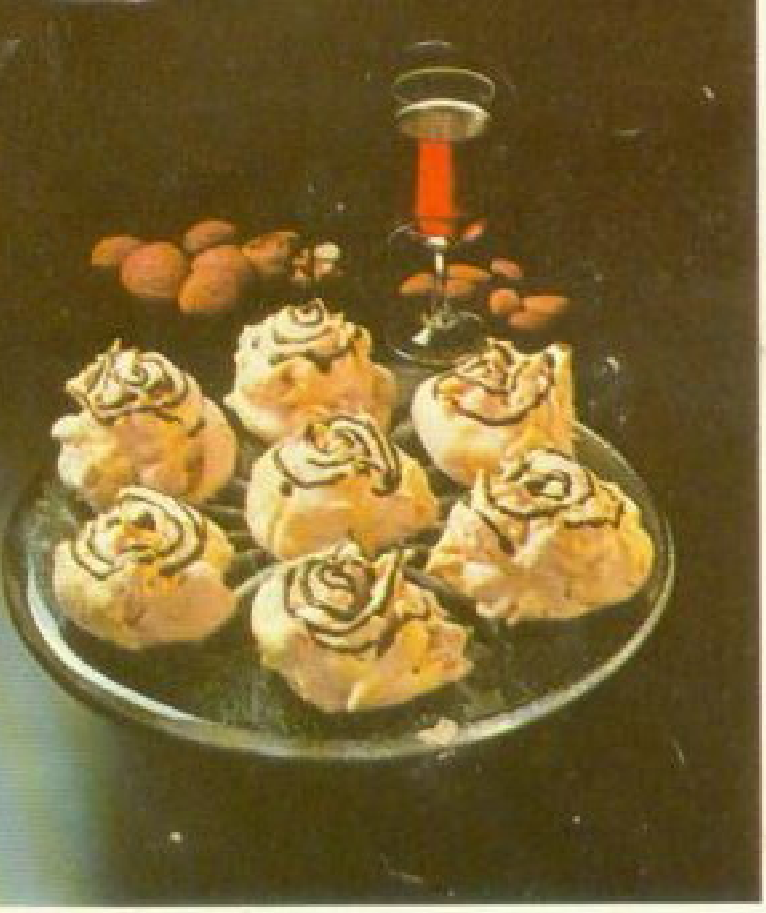
● الطريقة :

(١) يخفق بياض البيض بواسطة المضرب السلك حتى يجمد . ثم يخفق فيه السكر بالمضرب حتى يغلظ قوام الخليط ويصبح لامعا . (٢) يقلّب مسحوق اللوز فى الخليط السابق ومعه الأرز المسحوق وبضع قطرات من إسانس اللوز . (٣) يوضع الخليط فى كيس تزيين من النايلون . (انظر ص ١١٨ لمعرفة طريقة صناعة الكيس) ويجهز الكيس بقمع سادة كبير . (٤) تصب دوائر صغيرة من الخليط فوق صاج أو أكثر موضوع عليه أفرخ من ورق الأرز . (٥) يوضع نصف لوزة على كل بسكويتة . (٦) تخبز الصاجات فى فرن هادئ (١٦٠° م) لمدة ١٥ ـ ٢٠ دقيقة . (٧) تخرج الصاجات من الفرن وينزع أكبر قدر ممكن من أوراق الأرز من حول البسكويت . ثم تنزع وحدات البسكويت وتترك لتبرد .

● نبذة مساعدة :

. يرفع كيس التزيين بحيث يكون فى وضع قائم بالنسبة للصاج . ثم يصب الخليط برفق بالحجم المطلوب .





بسكويت عناقيد اللوز

(٢٤ قطعة)

● المقادير :

. بياض ٣ بيضات . ١ $\frac{3}{4}$ كوب سكر بودرة (١٧٥ جم) . ٢٢٥ جم شرائح لوز . بضع قطرات من إسانس اللوز

● التجميل :

. ٥٠ جم شيكولاتة سادة مذوّبة .

● الطريقة :

(١) يخفق بياض البيض بواسطة المضرب السلك حتى يجمد . ثم يخفق فيه السكر بالمضرب حتى يغلظ قوام الخليط ويصبح لامعا . (يمكن القيام بهذا العمل باستخدام خلاط كهربائى مشغّل بأقصى سرعته) . (٢) يضاف اللوز وبضع قطرات من إسانس اللوز إلى الخليط السابق ويقلب الجميع . (٣) تؤخذ كتل صغيرة من الخليط وترص فوق صاج مبطن بورق مفضض . ويخبز الصاج فى فرن هادئ (١٦٠° م) لمدة ٣٥ دقيقة . ثم يخرج من الفرن . وتنزع الكتل . وتترك لتبرد .

● لتجميل الكتل :

(١) توضع الشيكولاتة المذوبة فى كيس تزيين خال من القمع ومثقوب من طرفه ثقبا صغيرا . (٢) ترسم دوائر بالكيس فوق كتل البسكويت .

● أنواع أخرى :

. يصلح هذا النوع من البسكويت كقاعدة للآيس كريم . حيث يوضع فوقه الآيس كريم ويقدم .

بسكويت الفراشة بالقهوة

(١٨ ـ ٢٠ بسكويتة)

● المقادير :

١/٨ كجم ينقص منه ١/٢ ١ ملعقة كبيرة زبد أو زبد صناعي (١٠٠ جم) . كوب سكر بودرة (١٠٠ جم) . بيضتان . كوب دقيق فاخر (١٠٠ جم) + ١/٤ ١ ملعقة صغيرة بيكنج باودر . ملعقة كبيرة إسانس قهوة

● التغليف والتجميل :

١/٤ كجم ينقص منها ٣ ملاعق كبيرة من تغليفة الزبد بالقهوة (٢٢٥ جم انظر ص ١١٢) . ٥٠ جم شيكولاتة سادة مذوّبة

● الطريقـة :

(١) تخفق الزبد مع السكر إلى أن يصير لون الخليط مائلا إلى الاصفرار وتخف قوامه . (٢) تخفق البيض فى الخليط السابق تدريجيا . ثم ينخل الدقيق فوقه . ويمزج معه برفق باستخدام ملعقة معدنية . (٣) يضاف إسانس القهوة إلى الخليط السابق . (٤) يوضع الخليط الناتج فى قوالب كيك صغيرة مستديرة مدهونة بالزبد . وتخبز فى فرن هادئ (١٨٠° م) لمدة ١٥ ـ ٢٠ دقيقة . ثم تخرج من الفرن وتنزع وتترك لتبرد

● لتغليف وتجميل :

(١) تفصل شريحة أفقية (دائرة كاملة) من قمة كل بسكويتة . ثم تقطع كل شريحة إلى نصفين فيمثل كل نصف منها نصف دائرة . (٢) يملأ كيس تزيين مجهز بقمع صغير على شكل نجمة بتغليفة الزبد . ويصب منه دوائر فوق سطح البسكويتة المقطوعة . (٣) تعبأ الشيكولاتة المذوبة فى كيس تزيين آخر مصنوع من ورق الزبدة (انظر ص ١١٨) وبطرفه ثقب رفيع . وتصب منه أشكال كالتى يعرضها الرسم السفلى فى الصفحة المقابلة فوق أنصاف الدوائر . (٤) عندما تجمد الشيكولاتة يضغط كل نصفين من الدوائر فى تغليفة الزبد المغلقة لكل بسكويتة . فيمثل النصفان جناحى فراشة

بسكويت زخارف بالتغليفة

(نحو ٣٠ بسكويتة)

● المقادير :

تورتة جنوا الإسفنجية (٢٣ × ٣٣ سم) ـ انظر ص ٣٠

● التغليف والتجميل :

١/٤ كجم ينقص منها ١/٢ ١ ملعقة كبيرة من تغليفة الجلاسيه (٢٢٥ جم انظر ص ١١٤) . فود كلور . ١/٨ + ٣ ملاعق كبيرة من تغليفة الزبد . (١٧٥ جم انظر ص ١١٢) . قطع حلوى صغيرة مختلفة . ومسحوق شيكولاتة . فير ماسيل . جوز . جوز هند

● الطريقـة :

(١) تقطع التورتة إلى مربعات صغيرة . وقلوب ومستطيلات . انظر الرسم السفلى . ويمكن استخدام ما يتخلف عن التورتة فى عمل التورتات التى تتطلب فتات تورتات مثل تورتة القنفذ ص ١٠٨

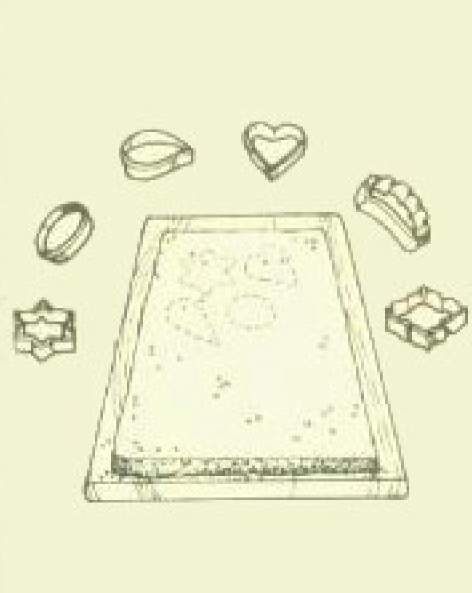
● لتغليف وتجميل بسكويت الزخارف :

(١) تُلوّن تغليفة الجلاسيه بأى لون مناسب من ألوان الفود كلور وعلى ذلك تقسم التغليفة إلى أجزاء عديدة مع إضافة قليل من الفود كلور إلى كل جزء . بحيث يكون لون الفود كلور رقيقا . (٢) تغطى قطع التورتة بأجزاء تغليفة الجلاسيه الملونة . وتترك لكى يتماسك قوامها . (٣) تُلوّن تغليفة الزبد بلون رقيق وتعبأ فى كيس تزيين مجهز بقمع صغير على شكل نجمة . ويصب منه فوق قطع التورتة . ثم تجمل القطع بقطع صغيرة من الحلوى كما يبدو من الرسم المقابل العلوى . (٤) تجمل حواف القطع بصب تغليفة الزبد حولها ثم ترش بمسحوق الشيكولاتة أو الجوز . أو جوز الهند . أو الفير ماسيل



● نبذة مساعدة :

لعمل الجناحين تقطع دائرة كاملة من قمة كل بسكويتة . ثم تقسم الدائرة إلى نصفين . ويصب جزء من التغليفة على السطح المقطوع من كل بسكويتة . ثم يثبت الجناحان على السطح بزاوية مائلة



● نبذة مساعدة :

تستخدم قطاعات بسكويت مختلفة لعمل أشكال من التورتة . ويمكن الاستفادة مما يتخلف بعد عملية القطع فى أغراض أخرى



الفصل الثالث



تورتات للمناسبات الخاصة

تورتة زفاف من ثلاث طبقات

- **المقادير :**

. عدد ١ تورتة مربعة غنية بالفواكه ٣٠ سم (انظر ص ٣٢) . عدد ١ تورتة مربعة غنية بالفواكه ٢٣ سم (انظر ص ٣٢) . عدد ١ تورتة مربعة غنية بالفواكه ١٥ سم (انظر ص ٣٢)

- **تغليف وتجميل التورتات :**

. عجينة لوز (انظر ص ١١٦) . قاعدة مربعة للتورتة ٣٥ سم . قاعدة مربعة للتورتة ٢٥ سم . قاعدة مربعة للتورتة ١٧ سم . تغليفة ملكية (انظر ص ١١٧) . أزهار ملونة مشكلة بالقمع (انظر ص ١٢٣) . أوراق شجر زينة صغيرة فضية . ورق مفضض . زهرية فضية (يمكن الاستغناء عنها) . ٨ أعمدة للتورتة .

- **الطريقة :**

(١) تجهز التورتات المطلوبة قبل مناسبة الزفاف بنحو شهرين أو ثلاثة حتى يتوافر لها الوقت لكي تنضج .

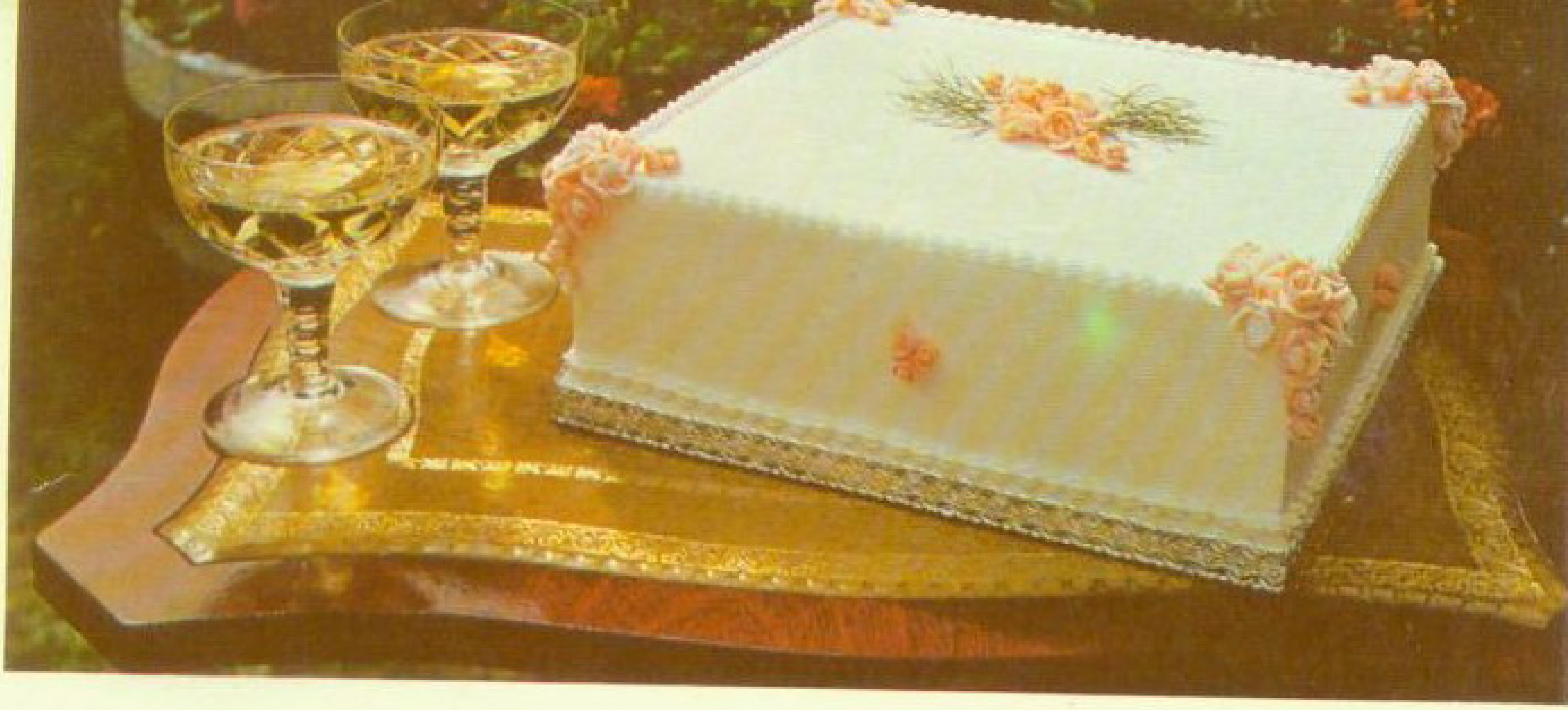
- **لتغليف وتجميل التورتات :**

(١) تغطى التورتات بعجينة اللوز حسب الإرشادات (ص ١١٦) . على أن يكون ذلك قبل عملية التغليف بنحو أسبوع أو أسبوعين . ثم توضع التورتات فوق قواعدها . (٢) تغطى التورتات بعد ذلك بطبقات من التغليفة (٤ ـ ٥ طبقات) مع تسوية كل طبقة على حدة حسب الإرشادات حتى يُحصل على سطح تام الاستواء . علما بأنه كلما كانت طبقة التغليف رقيقة كلما سهل استخدامها (انظر ص ١١٧) . (٣) تجهيز أزهار التجميل حسب الإرشادات قبل استخدامها بيوم على الأقل (انظر ص ١٢٣) . (٤) تقص ٣ مربعات من ورق الزبدة كل مربع منها يساوى مساحة تورتة من التورتات الثلاثة . (٥) يطوى كل مربع إلى نصفين . ثم يطوى النصفان إلى نصفين فينقسم كل مربع إلى أربعة مربعات (يُحز بالأصابع على مكان الطى) . (٦) تفرد أوراق الزبدة الثلاثة . فتبدو المربعات الأربعة ظاهرة بكل منها . كما يبدو بكل منها خطان فى الوسط . (٧) من المعلوم أن للمربع أربع أضلاع أو حافات . (٨) تُطوى كل حافة بحيث تقع على خط أوسط . وبذلك يصبح لدينا ١٦ مربعا . (٩) يوضع كل مربع من المربعات (مشتمل على ١٦ مربعا) فوق التورتة الخاصة به وتُضبط أركانه على أركان التورتة . (١٠) تُعلّم بواسطة دبوس إبرة أركان كل مربع وذلك بثقب التورتة فى أركانها الأربعة . ثم يرفع ورق الزبدة عن التورتات . (١١) يُعبأ جزء من التغليفة فى كيس تزيين . ويجهز الكيس بقمع كتابة سادة . ويرسم على كل تورتة خط أفقى مستقيم يوازى أحد حافات التورتة (بحيث يكون اتجاه الخطوط واحدا فى التورتات الثلاثة) . ثم يرسم خط آخر على كل تورتة متعامدا على الخط المستقيم . وبهذه الطريقة يمكن تحديد مواقع الأعمدة .

- **لتجميل جوانب التورتات :**

(١) تُقطع ٣ شرائح من ورق الزبدة عرض كل منها يساوى ارتفاع جانب كل تورتة . وطولها يساوى طول حافة التورتة (٢) يرسم بالقلم الرصاص خطوطاً منحنية فوق كل شريحة بحيث تكون متساوية . ويبلغ عددها بالنسبة للتورتة الكبرى ٤ . وللتورتة المتوسطة ٣ . وللتورتة الصغرى ٢ . (٣) توضع الشريحة على جانب التورتة . وتضبط عليه . ثم تثقب الخطوط المنحنية فى التورتة . ويكرر هذا العمل بالنسبة للجوانب الأخرى . (٤) تصب بواسطة قمع الكتابة السادة نقط من التغليفة مكان الثقوب . (٥) توضع زهرة تجميل وورقة شجر مفضضة عند نهايات المنحنيات كما يبدو من الرسم المقابل . وتثبت فى موضعها بواسطة قليل من التغليفة . (٦) تُصب خرزات متصلة بواسطة القمع على امتداد الحواف السفلية لكل تورتة (٧) يستخدم قمع على شكل نجمة بكيس التزيين . وتصب منه قواقع على امتداد الحواف العلوية لكل تورتة . (٨) توضع ٣ زهرات تجميل فى كل ركن من أركان التورتات الثلاثة . علاوة على ٣ زهرات وسط التورتين الوسطى والسفلية . (٩) تغلف قواعد التورتات بطبقة رقيقة من التغليفة الملكية باستخدام سكين توزيع . وتغلف حوافها بالورق المفضض مستخدما بعضا من التغليفة لتثبيته . (١٠) تُثبت الأعمدة . وتوضع التورتات فى اللحظة الأخيرة . ثم توضع الزهرية الفضية أعلاها .





تورتة زفاف من طبقة واحدة

● **المقادير :**

عدد ١ تورتة مربعة غنية بالفواكة ٢٣ سم (انظر ص ٣٢) . ١٠٠ جم زنجبيل حصى محروش . ١٠٠ جم مشمشية مقطعة قطعا صغيرة (يعادل $\frac{١}{٨}$ كجم بنقص منه $\frac{١}{٢}$ ١ ملعقة كبيرة) . عدد ٢ ملعقة صغيرة إسانس لوز

● **التغليف والتجميل :**

عجينة لوز (انظر ص ١١٦) . قاعدة تورتة مربعة ٢٥ سم . تغليفة ملكية (انظر ص ١١٧) . أزهار ملونة مشكلة بالقمع (انظر ص ١٢٣) . ورق مقصص

● **الطريقة :**

(١) تتبع الطريقة الخاصة بصنع التورتة المربعة الغنية بالفواكه (ص ٣٢) . (٢) يضاف الزنجبيل والمشمشية إلى باقي المقادير الجافة الداخلة في صناعة التورتة . كما يضاف إسانس اللوز مع عصير البرتقال . (٣) تجهز التورتة قبل مناسبة الزفاف بنحو شهرين أو ثلاثة أشهر لكي يتوافر لها الوقت للنضج

● **لتغليف وتجميل التورتة :**

(١) تغلف التورتة بعجينة اللوز قبل تغليفها بالتغليفة الملكية بنحو أسبوع أو أسبوعين . ثم توضع فوق قاعدتها (انظر ص ١١٦) . (٢) تغلف التورتة بعد ذلك بطبقات من التغليفة (٤ ـ ٥) مع تسوية كل طبقة على حدة حسب الإرشادات (ص ١١٧) حتى يتم الحصول على سطح تام الاستواء . (٣) تجهز أزهار التجميل حسب الإرشادات (ص ١٢٣) وذلك قبل استخدامها بيوم على الأقل . (٤) ترتب مجموعة من هذه الأزهار في كل ركن من أركان التورتة مع تدلية زهرة أو زهرتين صغيرتين أسفل الجوانب كما هو واضح من الصورة العلوية . على أن تثبت الأزهار بقليل من التغليفة . (٥) تغلف قاعدة التورتة بطبقة رقيقة من التغليفة . وتترك لتجمد . (٦) يوضع جزء من التغليفة في كيس تزيين مجهز بقمع صغير على شكل نجمة . ويصب منه فوق الحافة العلوية والسفلية للتورتة (٧) توضع زهرة على كل جانب من جوانب التورتة . كما توضع ثلاث زهرات في وسطها . (٨) تغلف حواف قاعدة التورتة بالورق المقصص . ويثبت فوقها باستخدام قليل من التغليفة

● **نبذة مساعدة :**

يستحسن ترتيب الأزهار فوق التورتة قبل بدء الحفلة حتى لا تتحطم أثناء عملية نقلها



تورتة زفاف فضية

● المقادير :

عدد ١ تورتة مربعة غنية بالفاكهه ٢٠ سم (انظر ص ٣٢)

● التغليف والتجميل :

عجينة لوز (انظر ص ١١٦) . قاعدة تورتة مربعة ٢٣ سم . تغليفة ملكية (انظر ص ١١٧) . أزهار تزيين (انظر ص ١٢٢) . أشكال مفضضة للزينة (اختيارية) . شريط مفضض

● الطريقة :

(١) تجهز التورتة حسب الطريقة المذكورة بصفحة ٣٢ قبل الزفاف بنحو شهرين إلى ثلاثة أشهر حتى يتوافر لها الوقت كى تنضج .

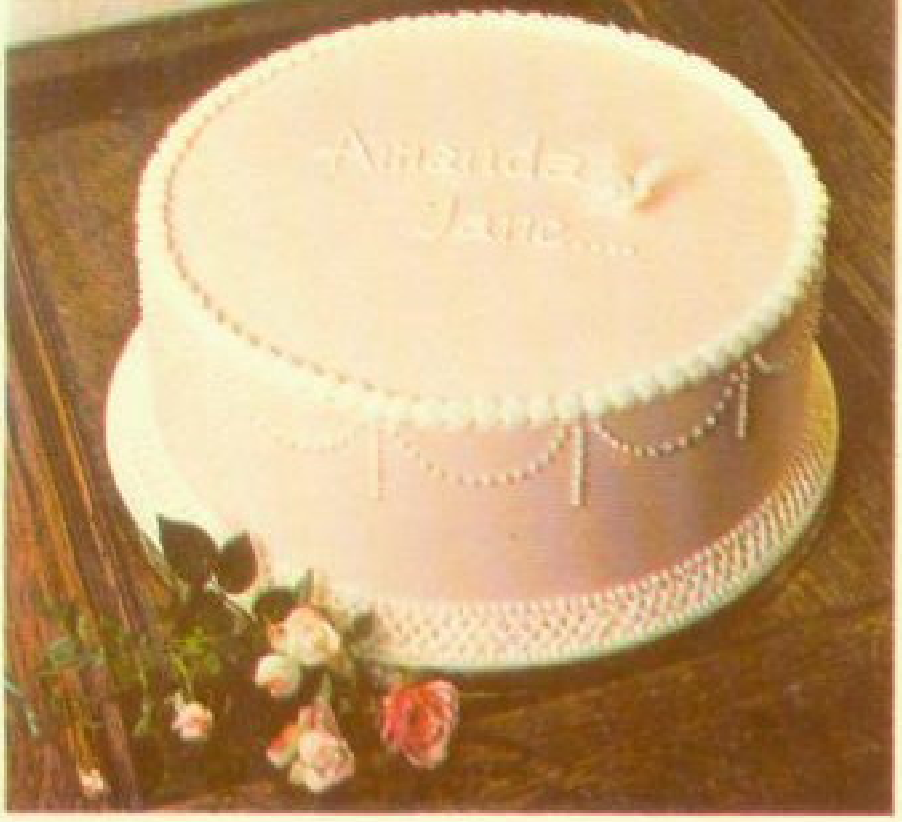
● لتغليف وتجميل التورتة :

(١) تغلف التورتة بعجينة اللوز حسب الإرشادات الواردة بصفحة ١١٦ . وذلك قبل تغليفها بالتغليفة الملكية بنحو أسبوع أو أسبوعين . ثم توضع فوق قاعدتها . (٢) تجهز التغليفة الملكية . وتغلف بها التورتة حسب الإرشادات الواردة فى صفحة (١١٧) (٣) تجمل التورتة بأزهار التزيين . وبأشكال تزيين مفضضة . (٤) يوضع الشريط (أو الكنار) المفضض حول قاعدة التورتة . مع تثبيته بقليل من التغليفة . (٥) يوضع جزء من التغليفة فى كيس تزيين مجهز بقمع على شكل نجمة . ويصب منه أشكال قواقع حول الحافة العلوية والسفلية للتورتة .

● نبذة مساعدة :

يثبت الشريط أو الكنار المفضض حول قاعدة التورتة بفرد طبقة رقيقة من التغليفة بواسطة سكين توزيع فوق حافة القاعدة . ثم لصق الشريط بها قبل أن تجف . مع الضغط على الشريط باليد





تورتة وردية لحفلات التعميد

● المقادير :

عدد ١ تورتة مستديرة غنية بالفاكهة ٢٠ سم (انظر ص ٣٢)

التغليف والتجميل :

عجينة لوز (انظر ص ١١٦) . قاعدة تورتة مستديرة ٢٥ سم . تغليفة ملكية (انظر ص ١١٧) . فود كلور وردى .

● الطريقة :

(١) تجهز التورتة حسب الطريقة المذكورة بصفحة ٣٢ قبل الحفلة بنحو شهرين إلى ثلاثة أشهر حتى يتوافر لها الوقت كى تنضج .

● لتغليف وتجميل التورتة :

(١) تغلف التورتة بعجينة اللوز حسب الإرشادات الواردة بصفحة ١١٦ وذلك قبل تغليفها بالتغليفة الملكية بنحو أسبوع أو أسبوعين . ثم توضع فوق قاعدتها . (٢) تجهز التغليفة الملكية . ويوضع جزء منها فى كيس تزيين مجهز بقمع كتابة سادة . (٣) يلوّن باقى التغليفة باللون الوردى وتغلف به التورتة حسب الإرشادات الواردة فى صفحة (١١٧) . (٤) تغطى قاعدة التورتة بطبقة رقيقة من التغليفة الوردية باستخدام سكين توزيع . ثم تترك لتجف . (٥) يُقص شريط من ورق الزبدة . طوله يساوى محيط التورتة . وعرضه يساوى ارتفاع جانبها . (٦) ترسم منحنيات متساوية على الشريط . ثم يوضع الشريط حول التورتة . ويثبت على جوانبها باستخدام دبابيس إبرة (٧) تثقب الخطوط المنحنية بواسطة دبوس بحيث تخترق الثقوب التورتة . (٨) ينزع شريط ورق الزبدة . وتصب نقط صغيرة بواسطة القمع على امتداد المنحنيات . وتصب نقط رأسية بين كل منحنٍ وآخر كما هو واضح من الشكل العلوى . (٩) تصب نقط بواسطة القمع على الجزء الظاهر من القاعدة أسفل التورتة . (١٠) يكتب اسم الطفل بواسطة القمع أيضا وسط التورتة . ثم يُنزع القمع السادة ويُركّب قمع على شكل نجمة . ويصب منه على امتداد الحافة العلوية .

تورتة أكوام الثلج

● **المقادير :**

- عدد ١ تورتة مستديرة غنية بالفاكهه ١٥ سم (انظر ص ٣٢)

● **التغليف والتجميل :**

- عجينة لوز (انظر ص ١١٦) - قاعدة تورتة مستديرة ١٨ سم - تغليفة ملكية (انظر ص ١١٧) - أشكال مختلفة لتجميل التورتة - شريط

● **الطريقة :**

- تجهز التورتة حسب الطريقة المذكورة بصفحة ٣٢ قبل المناسبة أو الاحتفال بنحو شهرين إلى ثلاثة أشهر حتى يتوافر لها الوقت لكى تنضج

● **لتغليف وتجميل التورتة :**

(١) تغلف التورتة بعجينة اللوز حسب الإرشادات الواردة بصفحة ١١٦ - وذلك قبل تغليفها بالتغليفة الملكية بنحو أسبوع - أسبوعين . ثم توضع فوق قاعدتها . (٢) تجهز التغليفة الملكية ، وتغلف بها جوانب التورتة حسب الإرشادات المذكورة فى ص ١١٧ - على أن تبلغ عدد طبقات التغليفة ثلاثة . (٣) تلق التغليفة بعد ذلك على سطح التورتة بحيث تغطيها دون انتظام . ثم تسوى التغليفة . (٤) يضغط على تغليفة السطح بواسطة سكين توزيع فى مواضع مختلفة بحيث تتكوم التغليفة على شكل قمم الثلج . (٥) تجمل التورتة بأشكال مختلفة . ثم يلف حولها شريط

تورتة الكريسماس بالفوندان

● **المقادير :**

- عدد ١ تورتة مستديرة غنية بالفاكهة ١٨ سم (انظر ص ٣٢)

● **التغليف والتجميل :**

- عجينة اللوز (انظر ص ١١٦) - قاعدة تورتة مستديرة ٢٠ سم - فود كلور (أحمر وأخضر) - تغليفة الفوندان (ص ١١٥) - شمعة - شريط

● **الطريقة :**

- تجهز التورتة حسب الطريقة المذكورة بصفحة ٣٢ قبل الكريسماس بنحو شهرين إلى ثلاثة أشهر حتى يتوافر لها الوقت لكى تنضج

● **لتغليف وتجميل التورتة :**

(١) تغلف التورتة بعجينة اللوز حسب الإرشادات الواردة بصفحة ١١٦ - وذلك قبل تغليفها بتغليفة الفوندان بنحو أسبوع أو أسبوعين . ثم توضع فوق قاعدتها . (٢) تجهز تغليفة الفوندان (ص ١١٥) - ويحتجز جزء منها لتجميل التورتة . ثم يستخدم الباقى فى تغليفها . (٣) تترك التورتة ليلة كاملة حتى تجف التغليفة قبل تجميلها . (٤) يُلوّن جزء من التغليفة المحتجزة باللون الأخضر ، وجزء باللون الأحمر ، ويُشكل الجزءان على شكل أوراق شجرة عيد الميلاد (انظر ص ١٢٣ ـ تحت أنواع من الأزهار المشكلة) . (٥) تُرتب الأوراق فى دائرة بسطح التورتة وتوضع شمعة وسطها . ثم يلف شريط حول التورتة .



تورتة سكى

● المقادير :

- عدد ١ تورتة مربعة غنية بالفاكهة ١٨ سم (انظر ص ٣٢) - عجينة لوز (انظر ص ١١٦) - قاعدة تورتة مربعة ٢٠ سم - تغليفة ملكية (انظر ص ١١٧) - تصميمات للزينة (انظر ص ١٢٢) - شريط

● الطريقة :

تجهز التورتة حسب الطريقة المذكورة بصفحة ٣٢ قبل المناسبة بنحو شهرين إلى ثلاثة أشهر حتى يتوافر لها الوقت لكى تنضج

● لتغليف وتجميل التورتة :

(١) تغلف التورتة بعجينة اللوز حسب الإرشادات الواردة بصفحة ١١٦ ، وذلك قبل تغليفها بالتغليفة الملكية بنحو أسبوع أو أسبوعين ، ثم توضع فوق قاعدتها . (٢) تجهز التغليفة الملكية ، وتغلف بها التورتة حسب الإرشادات الواردة فى صفحة ١١٧ ، مع حجز جزء منها لصبه من كيس التزيين . (٣) يصمم رسم فأر أو أى رسم آخر (راجع تصميمات التزيين ص ١٢٢) ، ويوضع فوق سطح التورتة ، مع تثبيته بقليل من التغليفة . (٤) يوضع المقدار المحتجز من التغليفة فى كيس تزيين مجهز بقمع على شكل نجمة ، وتجمل به الحافة العلوية والسفلية للتورتة . (٥) يلف شريط حول التورتة .



بلياتشو عيد الميلاد

● المقادير :

عدد ٢ تورتة معدتان فى طاستين على الوجه المذكور فى طريقة صنع رجل الثلج بالشيكولاتة (انظر ص ٧٢) ، ٥٠ جم مربة مشمش (حوالى ٣ ملاعق كبيرة)

● التغليف والتجميل :

$\frac{3}{8}$ كجم + $\frac{1}{2}$ ١ ملعقة كبيرة تغليفة فونداں (٣٥٠ جم - انظر ص ١١٥) ، فودكلور أحمر ، سكر بودرة ، قرصين صغيرين من الشيكولاتة ، قطعة رب سوس على شكل شريط ، أشكال متنوعة من الرب سوس ، حقيبة ورقية صغيرة (اختيارية)

● الطريقة

(١) تجهز تورتتان فى طاستين على الوجه المذكور فى طريقة صنع رجل الثلج بالشيكولاتة مع حذف مسحوق الكاكاو (٢) تسوى التورتتان وتجمعان بنفس الطريقة المتبعة بالنسبة لرجل الثلج

● لتغليف وتجميل التورتة :

(١) يلون ثلثا التغليفة باللون الأحمر . (٢) يقسم الثلث الباقى من التغليفة إلى قسمين قسم يلون بلون وردى قاتم والقسم الثانى يترك على لونه الأبيض (٣) تقسم التغليفة الحمراء إلى ٣ أقسام . قسم يفرد على لوح مغطى بسكر البودرة ويستخدم لتغليف الجزء الأمامى للتورتة الكبيرة (٤) يلف شريط العرقسوس حول التورتة ممثلا الحزام . وتوضع قطعة حلوى وسط الحزام كى تمثل الإبزيم (أى التوكة) (٥) يفرد القسم الثانى من التغليفة الحمراء ويغطى به الجزء الخلفى من التورتة ممثلا بذلك العباءة (٦) يفرد اللون الوردى من التغليفة . ويغطى الرأس من الأمام (٧) يلون الخدان بلون أحمر مخفف بواسطة فرشاة رسم (٨) يفرد القسم الثالث من التغليفة حول الرأس . مع احتجاز قطعة صغيرة منها للأنف (٩) تستخدم التغليفة البيضاء فى تشكيل باقى معالم البلياتشو من شعر وذقن وحواجب وحافة العباءة (١٠) تستخدم أقراص الشيكولاتة لعمل العينين (١١) تملأ حقيبة الورق بأنواع من الحلوى وتوضع بجوار البلياتشو

رجل الثلج بالشيكولاتة

● المقادير

$\frac{1}{8}$ كجم + ٣ ملاعق كبيرة زبد أو زبد صناعى (١٧٥ جم) ، $\frac{3}{4}$ ١ كوب سكر بودرة (١٧٥ جم) ، ٣ بيضات (١٧٥ جم) ، $\frac{3}{4}$ ١ كوب دقيق فاخر (١٧٥ جم) + $\frac{3}{4}$ ٢ ملعقة صغيرة بيكنج باودر ، ٢ ملعقة كبيرة مسحوق كاكاو

● التغليف والتجميل :

٥٠ جم مربة مشمش (نحو ٣ ملاعق كبيرة) ، $\frac{3}{8}$ كجم + $\frac{1}{2}$ ١ ملعقة كبيرة تغليفة أمريكية (٣٥٠ جم - انظر ص ١١٥) ، بعض أقراص صغيرة من الحلوى ألوان مختلفة قبعة من الورق (اختيارية)

● الطريقة

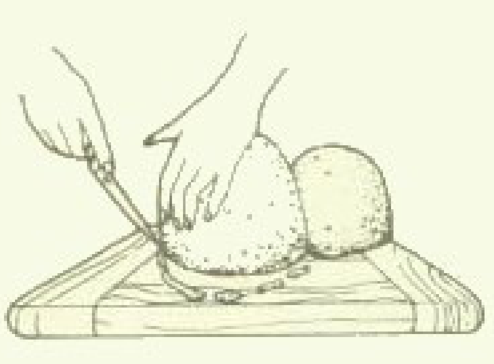
(١) يوضع الزبد والسكر والبيض فى وعاء ويخلط الجميع (٢) ينخل الدقيق ومسحوق الكاكاو فوق الخليط السابق ويمزج الجميع جيدا إلى أن يصير لون الخليط قريبا من لون الشيكولاته . ويصبح قوامه لينا متساقطا (أى يسقط بسرعة عند رفع مقدار منه بملعقة معدنية) (٣) تعد طاسة سعة $\frac{1}{4}$ ١ كوب ، وطاسة أخرى سعة $\frac{3}{4}$ ٣ كوب . وتدهن الطاستان من الداخل بالزبد ، ويقسم الخليط السابق بينهما (٤) تخبز الطاستان فى فرن هادئ (١٦٠° م) لمدة ساعة وعشرين دقيقة بالنسبة للطاسة الصغيرة ، وساعة وخمس وعشرين دقيقة بالنسبة للطاسة الكبيرة (٥) تخرج الطاستان من الفرن . وتنزع التورتتان وتتركان لتبردا

● لتغليف وتجميل التورتتين :

(١) تسوى التورتة الصغيرة من طرفها العريض بحيث يصبح مستويا تماما (٢) تفرد مربة المشمش فوق سطح التورتة الكبيرة . ثم توضع التورتة الصغيرة فوقها (٣) تغطى التورتتان تماما بالتغليفة الأمريكية . (٤) تستخدم أقراص الشيكولاتة لتمثل العينين وقطع حلوى حمراء لتكوين الفم والأنف . وقطع أخرى لتمثيل الأزرار . ثم توضع قبعة من الورق على رأس رجل الثلج (انظر الصورة المقابلة العلوية)

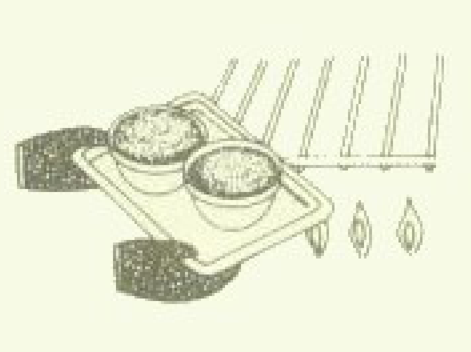
● نبذة مساعدة :

لتسوية التورتة توضع على حافتها العريضة فوق قاعدة تورتة . ويقطع بسكين حادة حول طرفها الأسفل



● نبذة مساعدة

توضع الطاستان فوق صينية لتسهيل إخراجها من الفرن





تورتة الطرود

● المقادير :

عدد ١ تورتة ساندوتش ٢٣ × ٣٣ سم (انظر تورتة القارب ص ١٠٣)

● التغليف والتجميل :

٣/٨ كجم بنقص منها ١/٢ ١ ملعقة كبيرة من تغليفة الزبد (٣٥٠ جم - انظر ص ١١٢) فودكلور ألوان مختلفة . فيرماسيل . حلوى ملونة باللوز . كرات حلوى مفضضة

● الطريقة :

(١) تقطع التورتة إلى مربعات أو مستطيلات صغيرة

● لتغليف وتجميل التورتة :

(١) تقسم تغليفة الزبد إلى أقسام صغيرة . ويلون كل قسم بلون من ألوان الفودكلور (٢) يغطى كل مربع أو مستطيل بقسم من تغليفة الزبد (٣) يلصق فيرماسيل حول بعض القطع باستخدام سكين توزيع (٤) يعبأ كيس تزيين من ورق الزبدة (انظر ص ١١٨) مجهز بقمع شريطى (أى مسطط) بجزء من تغليفة الزبد وتصب منه أشرطة فوق قطع التورتة (انظر الصورة المقابلة السفلية) (٥) تجمل القطع بحلوى اللوز وكرات الحلوى المفضضة كما هو واضح من الصورة

● أنواع أخرى :

يمكن استخدام عجينة اللوز (انظر ص ١١٦) بدلا من تغليفة الزبد لتغطية قطع التورتة وفى هذه الحالة تدهن القطع بمربة مشمش مصفية دافئة بواسطة فرشاة رسم لكى تلصق بها عجينة اللوز . ثم تجمل بأشكال مكونة من هذه العجينة

تورتة شجرة عيد الميلاد

● المقادير :

عدد ١ تورتة ساندوتش ٢٣ × ٣٣ سم (انظر تورتة القارب ص ١٠٣)

● التغليف والتجميل :

١/٤ كجم ينقص منه ١/٢ ١ ملعقة كبيرة من تغليفة الزبد (٢٢٥ جم انظر ص ١١٢) . فودكلور - لون أخضر . ٢ ملعقة صغيرة مسحوق كاكاو . ٢ ملعقة صغيرة ماء مغلى . عمود شيكولاته أسطوانى . شمعات . حلوى متنوعة . نجمة صغيرة . قطعة من شريط

● الطريقة :

(١) تقص قطعة من ورق الزبدة مساحتها تساوى مساحة التورتة . ويرسم شكل شجرة عيد الميلاد على الورقة (٢) توضع ورقة الزبدة المرسومة على سطح التورتة . وتقطع الزيادات حول الرسم بواسطة سكين حادة . (٣) يشكل الدلو أو البرميل الموجود تحت الشجرة من الزيادات الناتجة عن قطع التورتة

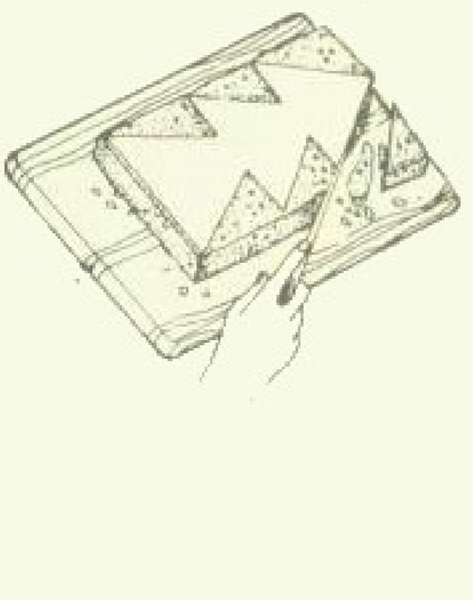
● تغليف وتجميل التورتة :

(١) يحتجز مقدار ملعقة كبيرة من تغليفة الزبد . (٢) يلون الجزء الباقى من التغليفة باللون الأخضر . ويستخدم فى تغليف التورتة كلها (٣) تفرع التغليفة (أى توزع على هيئة فروع باستخدام سيخ كما هو واضح من الصورة المقابلة العلوية) مما يعطيها شكل أفرع الشجرة . (٤) يخلط مسحوق الكاكاو مع الماء المغلى . ويقلب الخليط إلى أن يتجانس . (٥) يبرد خليط الكاكاو ثم يضاف إلى ملعقة التغليفة المحتجزة . ويستخدم الخليط الناتج فى تغطية الدلو أو البرميل (٦) يوضع عمود الشيكولاتة الأسطوانى عند قاعدة الشجرة كى يمثل جذعها . ثم الدلو تحته (٧) تجمل الشجرة بالشمعات والحلوى والنجمة . ويعقد الشريط أسفل جذعها



● نبذة مساعدة

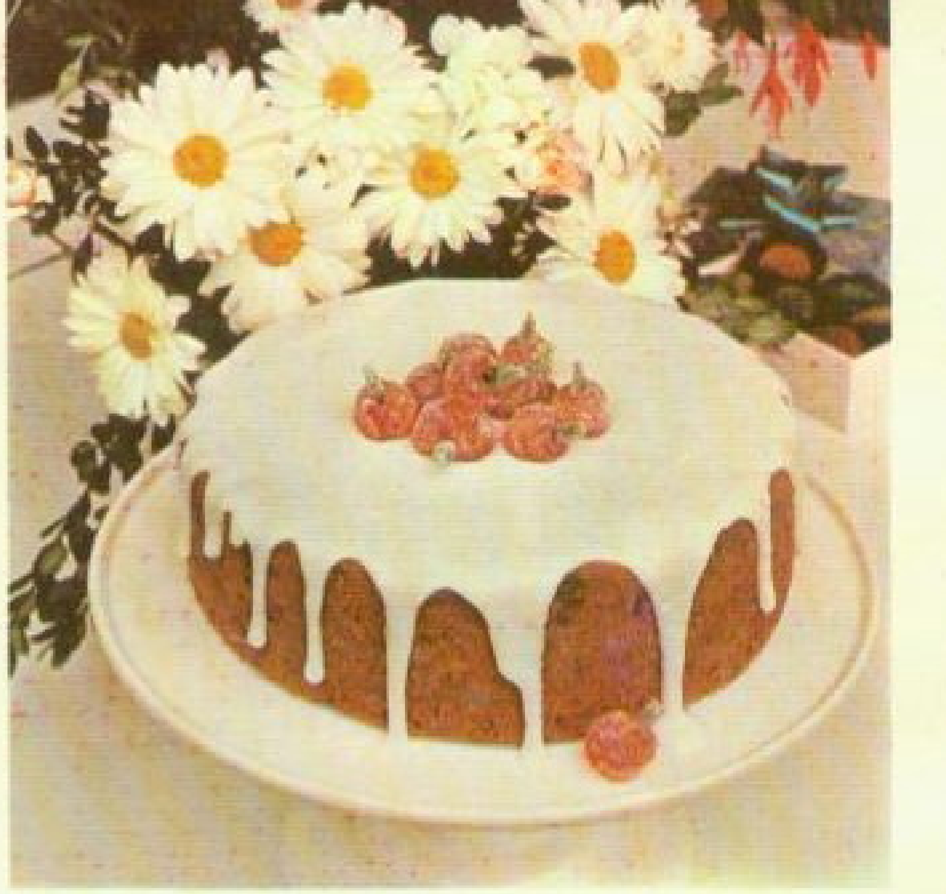
لتلوين التغليفة يغمس سيخ فى زجاجة الفودكلور ثم تسقط نقط الفودكلور العالقة بالسيخ عن طريق هزه فوق التغليفة . مما يضمن التحكم فى درجة اللون



● نبذة مساعدة

توضع ورقة الزبدة المرسومة على سطح التورتة . وتقطع الزيادات حول الرسم بواسطة سكين حادة





تورتة عيد الأم

● المقادير :

١/٨ كجم + ٣ ملاعق كبيرة زبد أو زبد صناعى (١٧٥ جم) - ٣/٤ ١ كوب سكر بودرة (١٧٥ جم) - ٣ بيضات - ١٠٠ جم كريز مسكر - ٣ ملاعق كبيرة زنجبيل مسحوق (٥٠ جم) - ٣ ملاعق كبيرة كمبوت أناناس مقطع قطعا صغيرة (٥٠ جم) - ٣ ملاعق كبيرة مبشور قشر ليمون (٥٠ جم) - ١/٤ ٢ كوب دقيق فاخر (٢٢٥ جم) + ٣/٤ ٢ ملعقة صغيرة بيكنج باودر

● التغليف والتجميل :

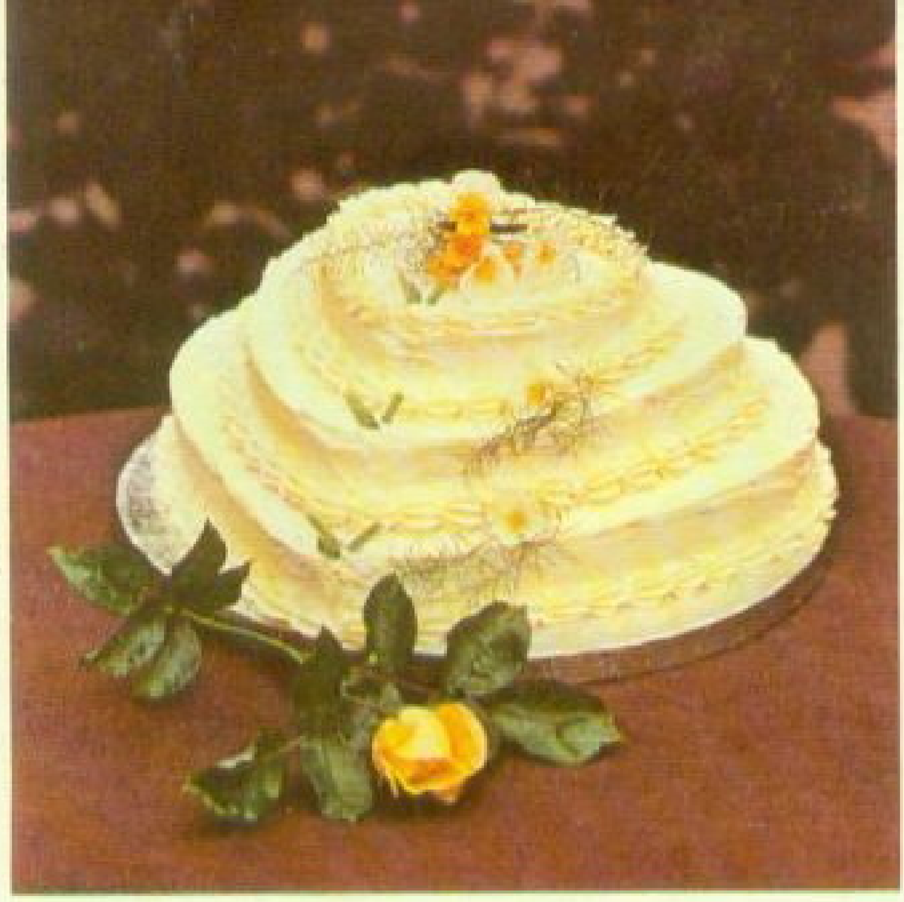
١/٤ كجم بنقص منه ١/٢ ١ ملعقة كبيرة من تغليفة الجلاسيه (٢٢٥ جم انظر ص ١١٤) - ٥٠ جم كريز مسكر - عدد ٢ ملعقة كبيرة سكر بودرة

● الطريقة :

(١) يخفق الزبد مع السكر إلى أن يميل لون الخليط إلى الاصفرار ويصبح هشا. (٢) يضاف البيض تدريجيا إلى الخليط السابق ويخفق معه. (٣) يغسل الكريز ويصفى، ثم يقطع أجزاء صغيرة، ثم يضاف إليه الزنجبيل والأناناس ومبشور الليمون ويقلب الجميع جيدا بعدد ٢ ملعقة من الدقيق. (٤) ينخل الدقيق فوق الخليط رقم (٢)، ويقلب معه برفق بواسطة ملعقة معدنية. (٥) يضاف خليط الكريز إلى الخليط رقم (٤) ويقلب معه برفق. (٦) يوضع الخليط الناتج فى صينية ٢٠ سم مبطنة بورق الزبدة ومدهونة بالزبد، ويسوى سطحه بها، ثم تخبز الصينية فى فرن هادئ (١٦٠° م) لمدة ١/٤ ١ ساعة، ثم تخرج من الفرن وتنزع التورتة، وتترك لتبرد

● لتغليف وتجميل التورتة :

(١) تصب تغليفة الجلاسيه فوق التورتة بحيث تسيل على جوانبها. (٢) يرتب الكريز المسكر على سطح التورتة



تورتة فالنتين

● المقادير :

١/٤ كجم بنقص منه ١/٢ ١ ملعقة كبيرة زبد أو زبد صناعى (٢٢٥ جم) - ١/٤ ٢ كوب سكر بودرة (٢٢٥ جم) - قشر عدد ٢ ليمونة مبشور - ٤ بيضات (٢٢٥ جم) - ١/٤ ٢ كوب دقيق فاخر (٢٢٥ جم) + ٣/٤ ٢ ملعقة صغيرة بيكنج باودر

● التغليف والتجميل :

٣/٨ كجم من تغليفة الزبد بالليمون (انظر ص ١١٢) - فودكلور - لون أصفر - أزهار طازجة

● الطريقة :

(١) يخفق الزبد مع السكر مع مبشور الليمون إلى أن يميل لون الخليط إلى الاصفرار ويصبح هشا. (٢) يضاف البيض إلى الخليط السابق تدريجيا ويخفق معه. (٣) ينخل الدقيق فوق الخليط السابق ويخلط معه بحرص باستخدام ملعقة معدنية. (٤) تدهن ٣ صوانى على شكل القلب الأولى ٢٣ سم، والثانية ١٨ سم، والثالثة ١٢ سم. (٥) يقسم الخليط (رقم ٣) على الصوانى الثلاث وتخبز فى فرن هادئ (١٦٠° م) لمدة ٣٠ ـ ٤٠ دقيقة، ثم تخرج من الفرن وتنزع التورتات، وتترك لتبرد

● لتغليف وتجميل التورتات :

(١) يغلف سطح كل تورتة بطبقة رقيقة من تغليفة الزبد. (٢) توضع التورتات الثلاث فوق بعضها بحيث تكون أكبرها إلى أسفل كما هو واضح من الصورة العلوية. (٣) يلون باقى التغليفة باللون الأصفر الخفيف ويستخدم جزء منها فى تغليف التورتة كلها. (٤) يوضع باقى التغليفة الملونة فى كيس تزيين من ورق الزبدة (انظر ص ١١٨) مجهز بقمع صغير على شكل نجمة، وتجمل به حواف الطبقات الثلاث للتورتة. (٥) توضع بعض الزهور الطازجة فوق التورتة



تورتة الأعياد

● المقادير :

. ١/٨ كجم + ٣ ملاعق كبيرة زبد أو زبد صناعى (١٧٥ جم) . ١ ٣/٤ كوب سكر (١٧٥ جم) . ٣ بيضات . ٢ ١/٤ كوب دقيق فاخر ٢٢٥ جم + ٢ ٣/٤ ملعقة صغيرة بيكنج باودر . ملعقة صغيرة بهارات . ٥٧٠ جم زبيب بناتى (حوالى ٥/٨ كجم ينقص منها ١ ١/٢ ملعقة كبيرة) . ٦ ملاعق كبيرة مبشور قشر برتقال وليمون (١٠٠ جم) . ٣ ملاعق كبيرة لوز مبشور (٥٠ جم) . ٤ إلى ٥ ملاعق كبيرة لبن

● التغليف والتجميل :

. ٥/٨ كجم + ٣ ملاعق كبيرة من عجينة اللوز (٦٧٥ جم) . مربة مشمش مصفية . مقدار قليل من تغليفة الحلاسيه (انظر ص ١١٤)

● الطريقة :

(١) توضع جميع المقادير فى وعاء . وتخلط مع بعضها بواسطة ملعقة خشبية . (٢) يوضع نصف الخليط فى صينية ٢٠ سم . (٣) يُفرد مقدار ١/٤ كجم ينقص منه ١/٢ ١ ملعقة كبيرة من عجينة اللوز على شكل دائرة قطرها ٢٠ سم . وتوضع فوق الخليط الموجود بالصينية ٢٠ سم . ثم يوضع باقى الخليط (أى النصف الآخر منه) فوق العجينة بواسطة ملعقة . (٤) يُسوّى سطح الخليط . وتلف الصينية فى ورقة جريدة . وتخبز فى فرن هادئ (١٦٠°م) لمدة ساعتين . ثم تخفض حرارة الفرن إلى ١٥٠°م ويستمر الخبز لمدة ٥٠ ــ ٦٠ دقيقة . (٥) تخرج الصينية من الفرن . وتترك لتبرد قليلا . ثم تنزع التورتة وتترك لتبرد .

● لتغليف وتجميل التورتة :

(١) يُفرد مقدار ١/٤ كجم ينقص منه مقدار ١/٢ ١ ملعقة كبيرة من تغليفة اللوز على شكل دائرة قطرها يساوى قطر سطح التورتة . (٢) يُدهن سطح التورتة بمربة المشمش بواسطة فرشاة رسم . وتُحكم فوقه دائرة عجينة اللوز . (٣) تستخدم شوكة لشرشرة حافة التورتة . (٤) يُقسم المقدار الباقى من عجينة اللوز إلى (١١) قطعة متساوية . (٥) تُشكّل القطع الإحدى عشرة على شكل كرات وترص حول الحافة العلوية للتورتة كما هو واضح من الصورة مع تثبيت كل منها بقليل من مربة المشمش . (٦) يضغط على كل كرة بملعقة خشبية كى تثبت جيدا فوق الحافة . (٧) تدهن الكرات بياض بيض مخفوق وتوضع التورتة تحت شوّاية ساخنة حتى يميل لون الكرات إلى الاحمرار . (٨) تصب تغليفة الحلاسيه وسط التورتة .

تورتة كتكوت عيد الفصح

● المقادير :

. عدد ٢ تورتة معدتان فى طاستين على الوجه المذكور فى طريقة صنع رجل الثلج بالشيكولاتة (انظر ص ٧٢)

● التغليف والتجميل :

. ١/٤ كجم ينقص منه ١/٢ ١ ملعقة كبيرة من تغليفة الزبد (٢٢٥ جم ـ انظر ص ١١٢) . بضع قطرات من الفودكلور . لون أصفر . قطع صغيرة من الشيكولاتة ٥٠ جم . ٣ ملاعق كبيرة من عجينة اللوز (٥٠ جم انظر ص ١١٦) . شريط أحمر . قبعة من الورق الملون وبعض الأزهار الطازجة .

● الطريقة :

(١) تعد التورتتان بنفس الطريقة التى تم بها إعداد تورتتى رجل الثلج بالشيكولاتة مع استبعاد مسحوق الكاكاو

● لتغليف وتجميل التورتة :

(١) تلون تغليفة الزبد باللون الأصفر . (٢) يُفرد قليل من التغليفة على سطح التورتة الكبيرة . ثم توضع فوقها التورتة الصغيرة . (٣) تُشكّل حواف التورتة الصغيرة بواسطة سكين حادة لتعطى شكل عنق الكتكوت . (٤) يُغطى جزءا التورتة كله بالتغليفة . وتُحرك شوكة فوق التغليفة فى شكل دائرى لتعطيها شكل الريش . (٥) يوضع قرصان من الشيكولاتة فى وجه الكتكوت كى يمثلا العينين . ويُشكّل جزء من عجينة اللوز على شكل منقار ويثبت فى الوجه . (٦) يلف شريط أحمر حول العنق . ويشكل الجزء الباقى من عجينة اللوز على شكل القدمين (٧) توضع قبعة الورق فوق الرأس وتُزين ببعض الأزهار الطازجة .



تورتة الشعليلة

● المقادير :

$\frac{1}{8}$ كجم ينقص منه $1\frac{1}{2}$ ملعقة كبيرة زبد أو زبد صناعى (١٠٠ جم) ، كوب سكر بودرة (١٠٠ جم) ، قشر عدد ٢ برتقالة مبشور ، عدد ٢ بيضة ، كوب دقيق فاخر (١٠٠ جم) + $1\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة بيكنج باودر ، ملعقة كبيرة عصير برتقال

● التغليف والتجميل :

$\frac{1}{4}$ كجم ينقص منه $1\frac{1}{2}$ ملعقة كبيرة من تغليفة الزبد بالبرتقال (٢٢٥ جم ـ انظر ص ١١٢) ، فود كلور ـ لون برتقالى ولون أحمر ، أصابع شيكولاتة بالبرتقال (تشترى من السوق) ، قشر برتقالة واحدة مقطع شرائح

● الطريقة :

(١) يخفق الزبد مع السكر ومبشور البرتقال إلى أن يميل لون الخليط إلى الاصفرار ويصبح هشا . (٢) يضاف البيض إلى الخليط بالتدريج ويخفق معه . (٣) يُنخل الدقيق فوق الخليط السابق . ويخلط معه برفق باستخدام ملعقة معدنية (٤) يضاف عصير البرتقال إلى الخليط السابق ويقلب معه . (٥) يوضع الخليط الناتج فى قالب جيلى كبير سعة ١ كجم ويخبز فى فرن هادئ (١٦٠° م) لمدة ساعة + ٢٥ دقيقة . إلى أن تنتفخ التورتة ويصبح لونها ذهبيا . ويتماسك سطحها . ويبدو جامدا عند اللمس . (٦) يُخرج القالب من الفرن وتنزع التورتة . وتترك لتبرد

● لتغليف وتجميل التورتة :

(١) تُلوّن تغليفة الزبد باللون البرتقالى . وتغلف بها التورتة بأكملها . (٢) يضغط على التغليفة بملعقة فى مواضع مختلفة كى تتكون قمم . (٣) تُلوّن القمم باللون الأحمر الخفيف (٤) تُرتب أصابع الشيكولاتة فوق التورتة . وتنثر فوقها شرائح البرتقال ممثلة بذلك لهب النار .





تورتة الساحرات

- **المقادير :**

• عدد ١ تورتة برتقال (نفس المقادير المستخدمة فى تورتة الشعلبلة ـ انظر ص ٧٩)

- **التغليف والتجميل :**

• ٢٢٥ جم شيكولاتة سادة مذوّبة • ¼ كجم ينقص منه ½ ١ ملعقة كبيرة من تغليفة اللوز (٢٢٥ جم) • فودكلور • لون أحمر • ورق أسود سميك

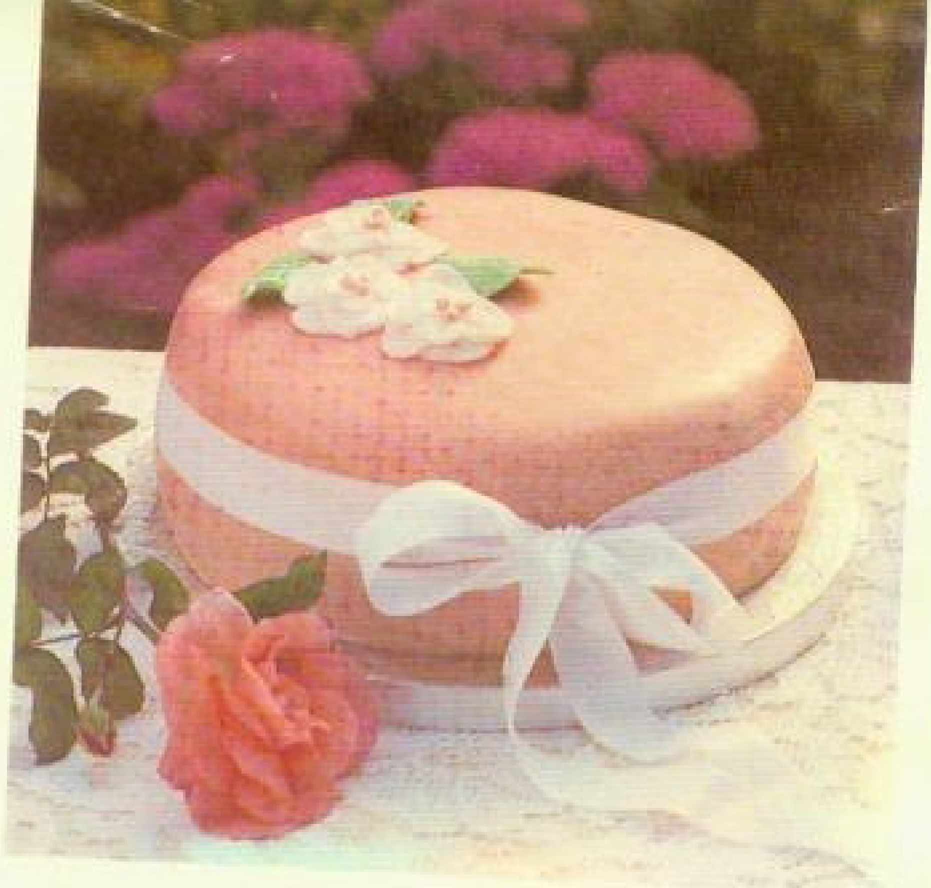
- **الطريقة :**

(١) يوزع الخليط بين عدد ١٢ قالب جيلى سادة مدهونة بالزبد . ويخبز فى فرن هادئ (١٨٠° م) لمدة ٢٥ ـ ٣٠ دقيقة . ثم تنزع التورتات . وتترك لتبرد .

- **لتغليف وتجميل التورتات :**

(١) تغلف التورتات بأكملها بالشيكولاتة المذوّبة (٢) تعجن تغليفة اللوز مع قليل من اللون الأحمر (٣) تصاغ قطع من التغليفة على شكل أنوف وعيون . وتثبت فى التورتات (٤) يفرد باقى التغليفة . ويقطع على شكل أنصاف دوائر تلف حول ظهر التورتة ممثلة بذلك عباءات للساحرات (٥) يقلب قالب جيلى على فتحته فوق الورق الأسود . ويقص حولها بالمقص . حيث تمثل الدوائر المقصوصة حافة القبعة (٦) يقص مثلث من الورق الأسود ارتفاعه حوالى ١٤ سم . ثم يطوى المثلث على شكل مخروط يلصق بشريط لاصق . ثم تسوّى حواف المخروط . ويثبت بالشريط اللاصق فوق الدائرة . ويوضع فوق التورتة .





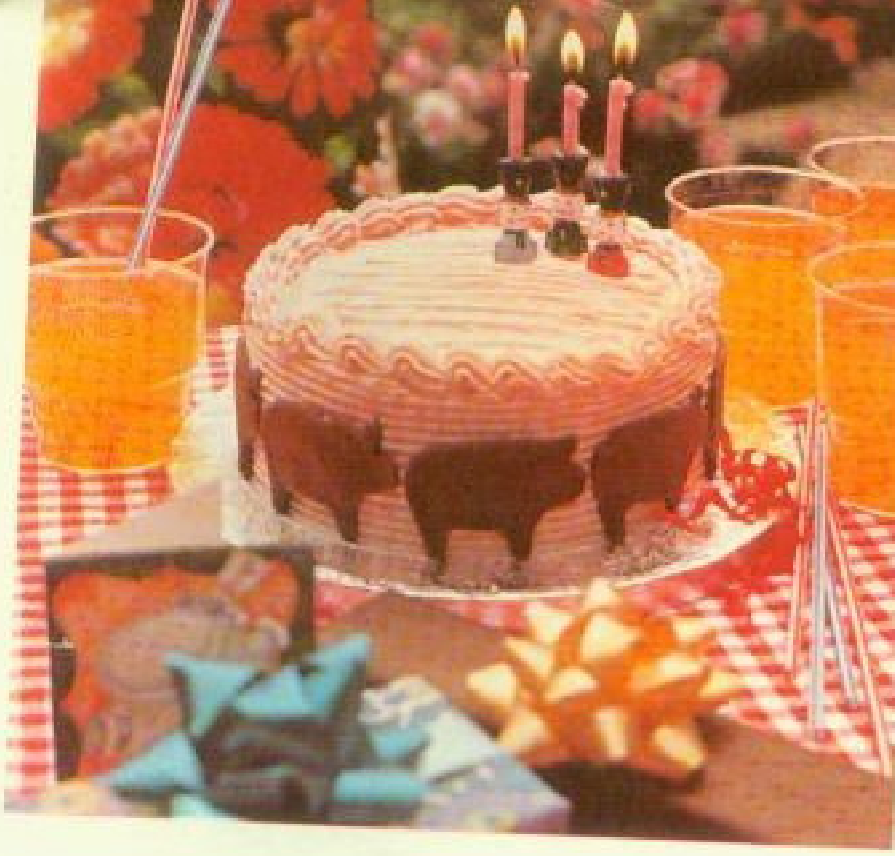
تورتة الجدّة

● المقادير :
١/٨ ١ كجم + ٣ ملاعق كبيرة زبد أو زبد صناعى (١٧٥ جم) ● ٣/٤ ١ كوب سكر بودرة (١٧٥ جم) ● قشر عدد ٢ برتقالة مبشور ● ٣ بيضات ● ١/٢ ٢ كوب دقيق فاخر (٢٥٠ جم) ● ١/٢ ٣ ملعقة صغيرة بيكنج باودر

● الحشو والتغليف :
● ٣ ملاعق كبيرة زبد (٥٠ جم) ● ٣/٤ كوب سكر بودرة منخول (٧٥ جم) ● قشر برتقالة كبيرة مبشور ● ٦ ملاعق كبيرة لوز مطحون (١٠٠ جم) ● ٤ ملاعق كبيرة عصير برتقال ● ١/٤ كجم ينقص منه ١/٢ ١ ملعقة كبيرة من عجينة اللوز (٢٢٥ جم– انظر ص ١١٦) ● ٢ إلى ٣ ملاعق كبيرة مربة مشمش مدفأة ومصفية ● ٣/٨ كجم ينقص منه ١/٢ ١ ملعقة كبيرة تغليفة فوندان (٣٥٠ جم– انظر ص ١١٥) ● فودكلور – لون أحمر وأصفر ● سكر بودرة ● شريط ● أزهار مشكّلة (انظر ص ١٢٣).

● الطريقــة :
(١) توضع جميع المقادير فى وعاء . وتخفق معا بملعقة معدنية إلى أن يتجانس الخليط . (٢) يوضع الخليط فى صينية ٢٠ سم مبطنة بورق الزبدة . ومدهونة بالزبد . وتخبز فى فرن هادئ (١٨٠° م) لمدة ساعة إلى ١/٤ ١ ساعة .

● لحشو وتغليف التورتة :
(١) يخفق الزبد مع سكر البودرة ومبشور البرتقال إلى أن يميل الخليط إلى الاصفرار ويصبح هشا . (٢) يضاف اللوز وعصير البرتقال إلى الخليط بالتدريج ويخفق معه . (٣) تقطع التورتة أفقيا إلى قسمين . ويلصق القسمان معا بالخليط السابق (٤) تغطى التورتة بعجينة اللوز حسب الإرشادات المذكورة بصفحة ١١٦ . ثم تترك ليلة كاملة لتجف . (٥) تُعجن تغليفة الفوندان مع نقط من الفودكلور . ثم تُفرد فوق سطح منثور عليه سكر بودرة بحيث تكوّن دائرة قطرها ٣٦ سم تقريبا . (٦) تدهن التورتة بقليل من مربة المشمش . ثم توضع دائرة الفوندان فوق التورتة . وتُسوّى بحرص فوق جوانبها بالأصابع بعد غمسها (أى الأصابع) فى سكر بودرة منخول (٧) تترك التورتة لتبرد . ثم يُلف حولها الشريط . وتوضع فوق سطحها الأزهار المشكّلة .

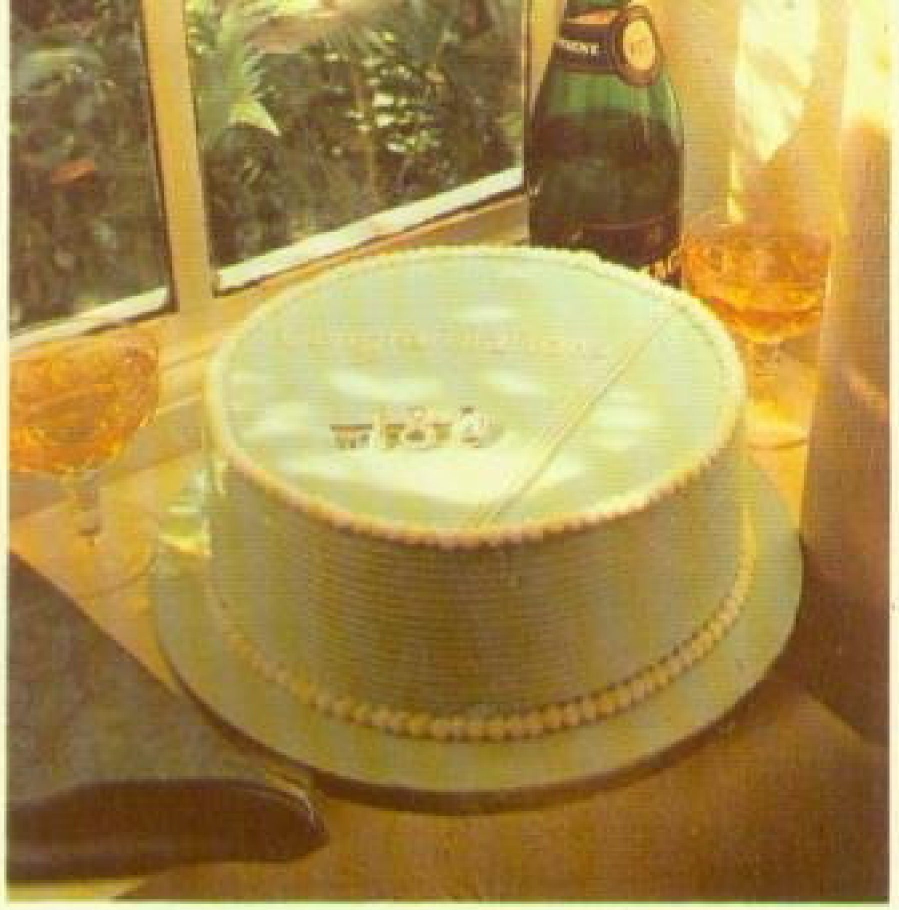


تورتة وحيد القرن بالشيكولاتة

● المقــادير :
● عدد ١ تورتة فيكتوريا ١٨ سم (انظر ص ٢٠)

● الحشو والتغليف :
● ٣ ملاعق كبيرة مربة توت ● ١/٤ كجم ينقص منه ١/٢ ١ ملعقة كبيرة من تغليفة الزبد (٢٢٥ جم– انظر ص ١١٢) ● فود كلور ● لون وردى أو أزرق ● ملعقة كبيرة مسحوق كاكاو ● ماء مغلى ● ١/٤ كجم ينقص منه ١/٢ ١ ملعقة كبيرة من عجينة اللوز (٢٢٥ جم– انظر ص ١١٦) ● شمعات

● لحشو وتغليف التورتة :
(١) يلصق قسما التورتتين معا بمربة التوت . (٢) تُلوّن تغليفة الزبد باللون الوردى أو الأزرق الخفيف . (٣) يخلط مسحوق الكاكاو بالماء المغلى ويقلب حتى يتجانس الخليط . (٤) تعجن عجينة اللوز حتى تلين . ثم يضاف إليها خليط الكاكاو بالتدريج ويعجن معها . (٥) تفرد عجينة اللوز المتكونة على سطح منثور عليه سكر بودرة . (٦) تقطع أشكال وحيد القرن من العجينة باستخدام قطاعات بسكويت على شكل وحيد القرن . بحيث يكون عددها ثمانية . (٧) يُغلّف سطح وجوانب التورتة ببعض التغليفة (٨) يُحزّز سطح التورتة بواسطة سكين نصلها ذو طرف مستدير . كما تُحزز جوانبها بواسطة مكشطة مشرشرة (٩) يُعبأ كيس تزيين من ورق الزبدة (انظر ص ١٨٨) مجهز بقمع على شكل نجمة بتغليفة الزبد ويصب منه حول حافة التورتة (١٠) ترتب أشكال وحيد القرن الشيكولاتة حول جوانب التورتة



تورتة عيد الميلاد الثامن عشر

● المقادير :

- عدد ١ تورتة مستديرة ٢٣ سم غنية بالفاكهة (انظر ص ٣٢)

● للتغليف والتجميل :

- عجينة لوز (انظر ص ١١٦) . قاعدة تورتة ٢٥ سم مغلفة بالورق المفضض . تغليفة ملكية (انظر ص ١١٧) . فود كلور ـ لون أزرق . حلية فضية

● الطريقة :

(١) تعد التورتة قبل عيد الميلاد بحوالى شهرين إلى ثلاثة شهور . حتى يتوافر لها الوقت كي تنضج .

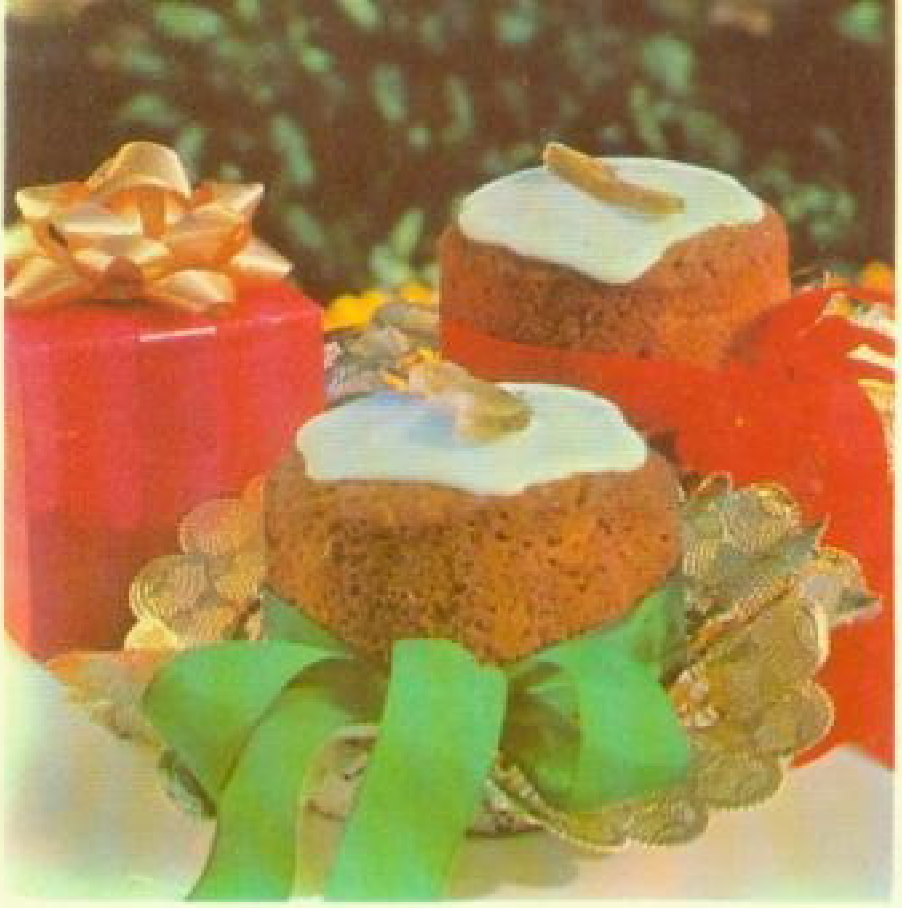
● لتغليف وتجميل التورتة :

(١) تغلّف التورتة بعجينة اللوز حسب الارشادات (انظر ص ١١٦) وذلك بنحو أسبوع إلى أسبوعين قبل تغليف التورتة . ثم توضع فوق قاعدتها . (٢) تعد التغليفة الملكية ويحتجز جزء منها لعملية التجميل بالقمع . (٣) يُلوّن باقى التغليفة باللون الأزرق . (٤) تُغلّف التورتة بالتغليفة الملونة حسب الإرشادات الموضحة بصفحة (١١٧) . ثم تستخدم مكشطة مشرشرة وتسحب فوق جوانب التورتة كي تبدو مخططة . (٥) تغطى قاعدة التورتة بطبقة رقيقة من التغليفة باستخدام سكين توزيع . (٦) تُعبأ التغليفة البيضاء المحتجزة فى كيس تزيين من ورق الزبدة (انظر ص ١١٨) مجهز بقمع على شكل نجمة . وتصب منه أشكال قواقع حول الحافة العلوية والسفلية للتورتة . وذلك بتحريك القمع حركة دائرية سريعة (٧) يستبدل قمع النجمة بقمع كتابة . وتصب منه كلمة « تهانينا » على سطح التورتة (٨) تصب بقمع الكتابة ثلاثة خطوط متوازية بعرض التورتة . وبعد جفافها تصب ثلاثة خطوط أخرى متوازية ومتعامدة على الخطوط الثلاثة الأولى . ثم توضع الحلية الفضية وسط التورتة .



● نبذة مساعدة :

عند الكتابة بالتغليفة يجب التأكد من ليونتها بدرجة تكفى لانسيابها من القمع . ويمسك بالكيس على النحو الموضح بالرسم بحيث يكون القمع بعيدا عن التورتة بنحو ٢.٥ سم .



تورتة خاصة لعيد الميلاد

● المقادير :

- ٣ ملاعق كبيرة زبد أو زبد صناعى (٥٠ جم) . $\frac{1}{2}$ كوب سكر بودرة (٥٠ جم) . بضع نقط من إسانس الفانيليا . عدد ١ بيضة . $\frac{3}{4}$ كوب دقيق فاخر (٧٥ جم) + ملعقة صغيرة بيكنج باودر .

● التغليف والتجميل :

- منديل للتورتة . شريط . $\frac{1}{2}$ كوب سكر بودرة منخول (٥٠ جم) . ٢ ملعقة كبيرة ماء . شريحة من قشر الليمون .

● الطريقة :

(١) يخفق الزبد مع السكر وإسانس الفانيليا إلى أن يميل لون الخليط إلى الاصفرار . ويصبح هشا . (٢) يضاف البيض تدريجيا إلى الخليط . ويخفق معه . ثم ينخل الدقيق فوقه . ويخلط مع الخليط برفق باستخدام ملعقة معدنية . (٣) يُدهن قالب جيلى سادة بالزبد قطره ٩ سم . وعمقه نحو ١٠ سم . ويوضع فيه الخليط مع تسوية سطحه . (٤) يخبز القالب فى فرن هادئ (١٦٠° م) لمدة ٥٠ ـ ٦٠ دقيقة . ثم يخرج من الفرن . وتنزع التورتة . وتترك لتبرد .

● لتغليف وتجميل التورتة :

(١) يوضع المنديل تحت التورتة . ويلف الشريط حولها (٢) يخلط سكر البودرة بالماء ويقلب كي يعطى تغليفة الجلاسيه غليظة (٣) توضع التغليفة على سطح التورتة . وتجمل التورتة بشريحة قشر الليمون .



● نبذة مساعدة :

لضمان عدم تغير لون تغليفة الجلاسيه ينخل سكر البودرة فى منخل نايلون .

الفصل الرابع



الجاتوهات

● ملحوظة :

فى هذا الفصل ارتبطت كلمة جاتوه مع كلمة تورتة فى معظم الوصفات .

جاتوه معرّق بالشيكولاتة

● المقادير :

. ٣ ملاعق صغيرة إسانس قهوة . ١٠٠ جم شيكولاتة سادة . ٤ بيضات مفصول بياضها عن صفارها . كوب سكر بودرة (١٠٠ جم)

● التجميل :

. ١ ١/٥ كوب كريمة . قليل من سكر البودرة المنخول . أشكال مختلفة من الشيكولاتة (بوكلات وأوراق شيكولاتة ـ انظر ص ١٢٠)

● الطريقة :

(١) تذوّب الشيكولاتة فى وعاء يرفع فوق حمام مائى . ثم يضاف إليها إسانس القهوة . ويترك الخليط ليبرد . (٢) يخفق صفار البيض مع السكر بمضرب سلك إلى أن يغلظ قوام الخليط . ثم يضاف إلى خليط الشيكولاتة . (٣) يخفق بياض البيض بمضرب سلك إلى أن يجمد . ثم يضاف إلى الخليط السابق . ويخلط معه . (٤) يوضع الخليط الناتج فى صينية ٣٣ × ٢٣ سم مبطنة بورق الزبدة . ومدهونة بالزبد . وتخبز فى فرن هادئ (١٨٠° م) لمدة ١٥ ـ ٢٠ دقيقة . (٥) تغطى التورتة فور إخراجها من الفرن وهى فى الصينية بفوطة مبلّلة . وتترك مغطاة بالفوطة ليلة كاملة .

● لتجميل التورتة :

(١) تنزع التورتة من الصينية بحرص وتوضع فوق ورقة زبدة مرشوش عليها سكر بودرة . وتنزع منها ورقة الزبدة التى كانت مبطنة للصينية (٢) تخفق الكريمة بملعقة معدنية . ثم تفرد فوق التورتة . (٣) يحتجز جزء من الكريمة لعملية التجميل . (٤) تلف التورتة بنفس الطريقة التى تلف بها السويسرول . ثم ينثر عليها سكر البودرة المنخول . (٥) يستخدم المقدار المحتجز من الكريمة فى تجميل سطح التورتة بواسطة قمع على شكل نجمة . ثم ترتب أشكال الشيكولاتة فوقها .

جاتوه بالكريمة والبندق

● المقادير :

. ١٠٠ جم بندق مبشور . ٣ بيضات . ١ ٣/٤ كوب سكر بودرة (١٧٥ جم) . ١ ١/٢ كوب دقيق (١٥٠ جم) + ٢ ملعقة صغيرة بيكنج باودر . قشر عدد ٢ برتقالة مبشور

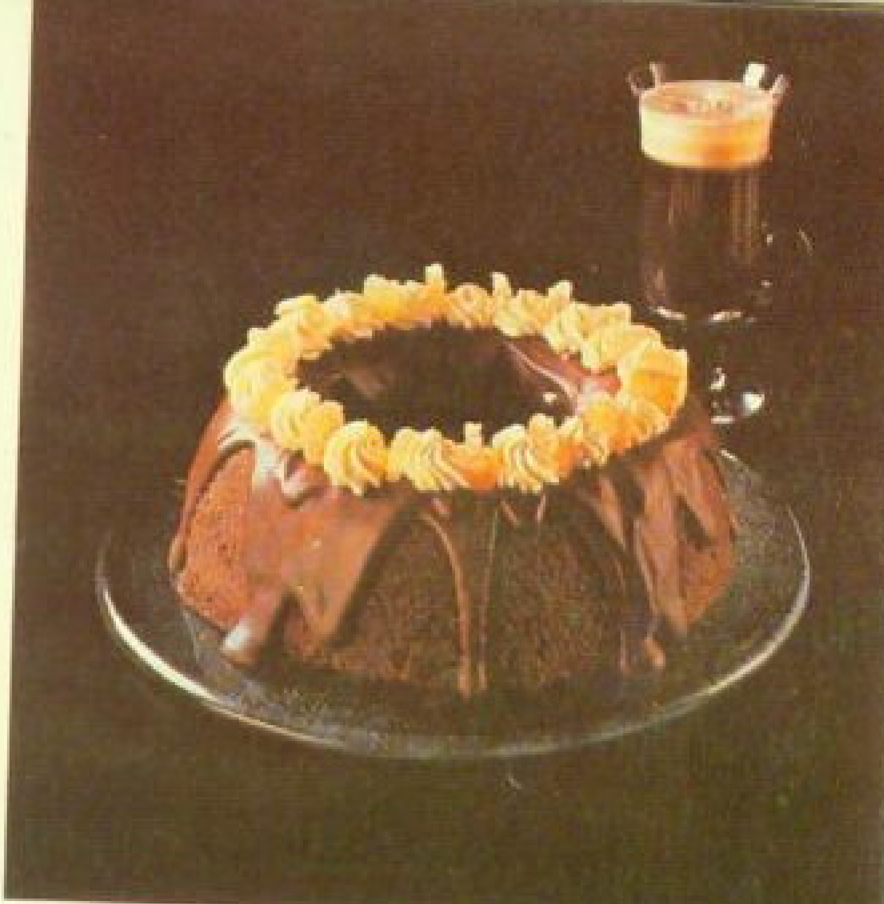
● الحشو والتجميل :

. ١ ١/٥ كوب كريمة . ٢ ملعقة كبيرة عصير برتقال . برتقالة . ٥٠ جم بندق صحيح مقشور

● الطريقة :

(١) يحمص البندق تحميصا خفيفا (٢) يخفق البيض مع السكر بمضرب سلك إلى أن يصفر لون الخليط ويغلظ قوامه . (٣) ينخل الدقيق فوق الخليط ثم يضاف بحرص مع مبشور البندق ومبشور البرتقال . ويقلب الجميع . (٤) يوضع الخليط فى قالب جيلى سعة ١ كجم مدهون جيدا من الداخل بالزبد . ويخبز فى فرن هادئ (١٨٠° م) لمدة ٤٥ ـ ٥٠ دقيقة (٥) يخرج القالب من الفرن . وينزع الجاتوه . ويترك ليبرد . (٦) تخفق الكريمة مع عصير البرتقال بواسطة ملعقة معدنية إلى أن يغلظ قوام الخليط . (٧) تقطع التورتة أفقيا إلى ٣ قطع . ثم تلصق القطع الثلاث معا ببعض خليط الكريمة (٨) يحتجز ثلث مقدار الباقى من خليط الكريمة لعملية التجميل بالقمع . ويستخدم الثلثان الآخران فى تغليف التورتة بأكملها (٩) تجمل التورتة بشرائح من جسم وقشر البرتقالة . بعد صب الجزء المحتجز من خليط الكريمة عليها بواسطة قمع تزيين . ثم يرص على سطحها البندق الصحيح كما يتضح من الصورة المقابلة العلوية .





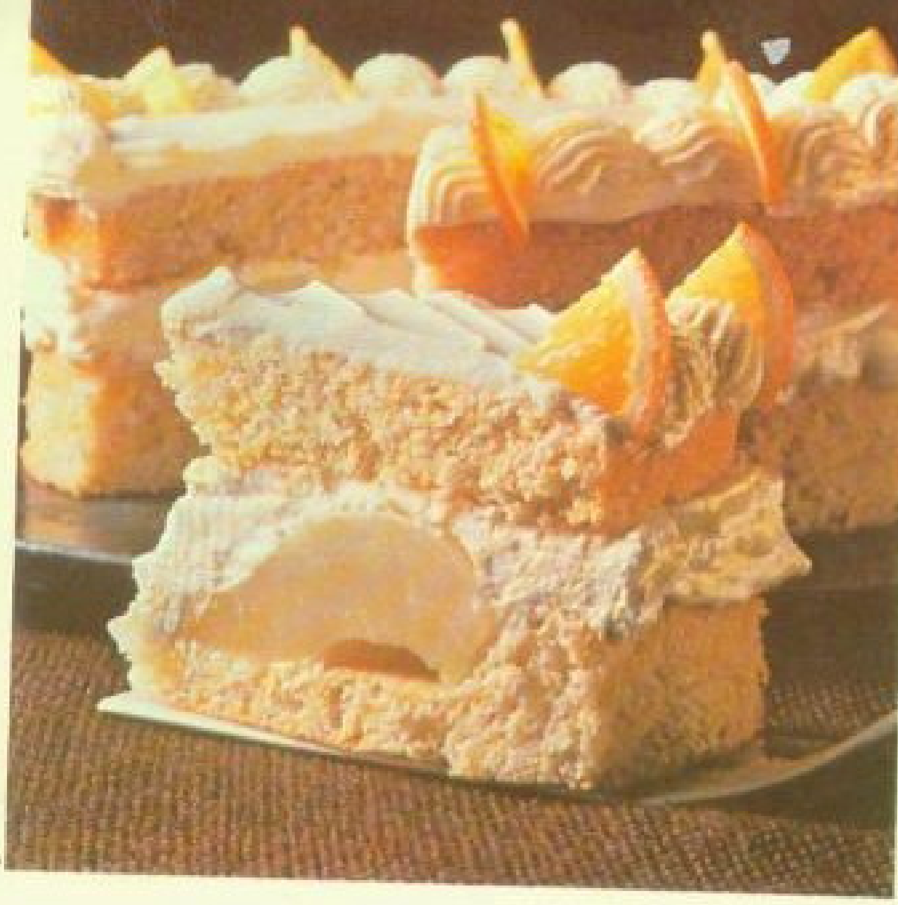
جاتوه السكران

● **المقادير :**
$\frac{1}{8}$ كجم ينقص منه ١ $\frac{1}{2}$ ملعقة كبيرة زبد أو زبد صناعي (١٠٠ جم) ، كوب سكر بودرة (١٠٠ جم) ، ٢ بيضة ، كوب دقيق فاخر (١٠٠ جم) + ١ $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة بيكنج باودر ، ١ $\frac{1}{2}$ ملعقة كبيرة مسحوق كاكاو

● **التغليف والتجميل :**
١٧٥ جم شيكولاتة سادة ، ٣ ملاعق كبيرة زبد (٥٠ جم) ، $\frac{3}{5}$ كوب كريمة ، مسحوق زنجبيل

● **الطريقة :**
(١) تخفق الزبد مع السكر إلى أن يميل لون الخليط إلى الاصفرار ، ويصبح هشا . (٢) يضاف البيض تدريجيا إلى الخليط . (٣) ينخل الدقيق مع الكاكاو ويمزج بالخليط السابق باستخدام ملعقة معدنية . (٤) يوضع الخليط فى حلّة تورتة مفتوحة من الوسط (٢٣ سم) ، ومدهونة جيدا بالزبد ، وتخبز فى فرن هادئ (١٦٠° م) لمدة ٤٠ ــ ٥٠ دقيقة . (٥) تخرج الحلّة من الفرن ، وتنزع منها التورتة ، وتترك لتبرد .

● **لحشو وتجميل التورتة :**
(١) تذاب الشيكولاتة مع الزبد فى حمام مائى (٢) يترك خليط الشيكولاتة ليبرد ، ثم يرش فوق التورتة . (٣) تخفق الكريمة حتى تجمد ، ثم تعبأ فى كيس تزيين نايلون مجهز بقمع كبير على شكل نجمة ، ويصب منه على الحافة العلوية للتورتة . (٤) يرش مسحوق الزنجبيل فوق التورتة



جاتوه بالكمثرى والبهارات

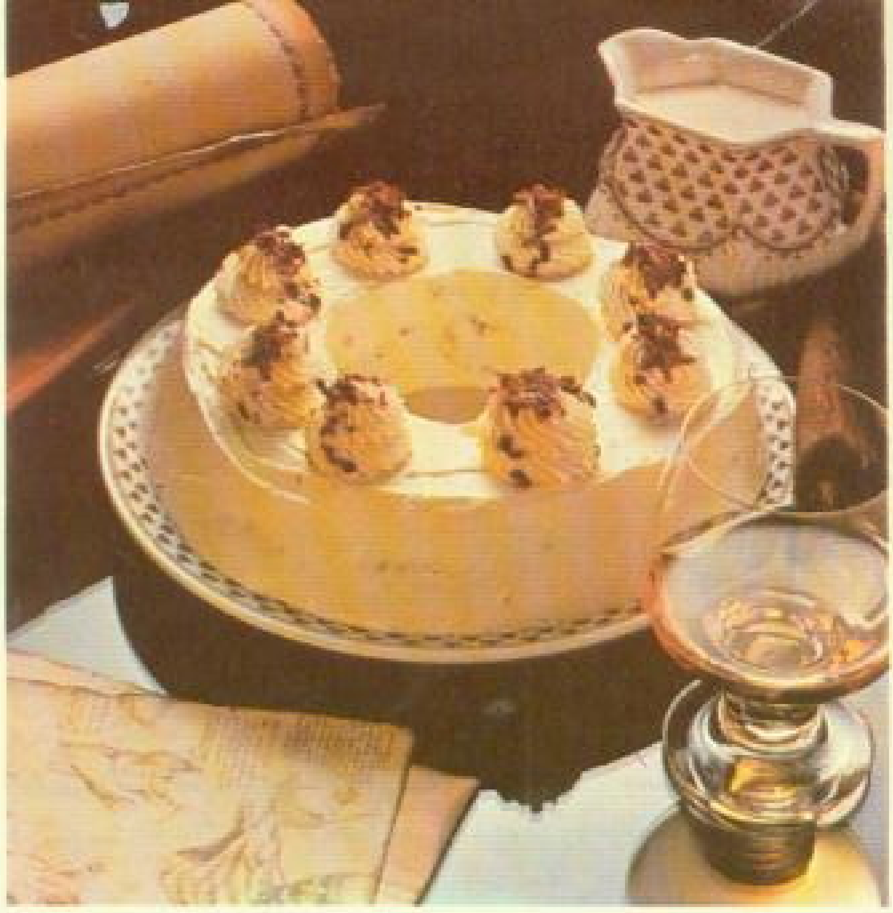
● **المقادير :**
$\frac{1}{8}$ كجم ينقص منه ١ $\frac{1}{2}$ ملعقة كبيرة زبد أو زبد صناعي (١٠٠ جم) ، $\frac{3}{4}$ كوب سكر بودرة (١٠٠ جم) ، $\frac{1}{2}$ ملعقة قرفة مسحوقة ، قشر عدد ١ برتقالة مبشور ، ٢ بيضة كوب دقيق فاخر (١٠٠ جم) + ١ $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة بيكنج باودر

● **الحشو والتجميل :**
١ $\frac{1}{5}$ كوب كريمة ، ملعقة كبيرة سكر بودرة ، ٤١١ جم كمثرى مقطعة إلى أنصاف ومنزوعة القلب ، شرائح برتقالة مقسمة أرباع

● **الطريقة :**
(١) تخفق الزبد مع السكر والقرفة ومبشور البرتقالة إلى أن يميل لون الخليط إلى الاصفرار ويصبح هشا . (٢) يضاف البيض تدريجيا إلى الخليط ، ثم ينخل الدقيق فوقه ، ويخلط الجميع برفق باستخدام ملعقة معدنية . (٣) يقسم الخليط الناتج بين صينيتين ٢٠ سم مبطنتين بورق الزبدة ، ومدهونتين بالزبد ، بحيث يكون مقدار الخليط فى إحداهما زائد قليلا عن مقداره فى الأخرى . (٤) يسوى سطح الخليط فى الصينيتين ، وتخبزان فى فرن هادئ (١٦٠° م) لمدة ٣٥ ــ ٤٠ دقيقة ، ثم تخرجان من الفرن ، وتنزع منهما التورتتان ، وتتركان لتبردا .

● **لحشو وتجميل التورتة :**
(١) تخفق الكريمة مع السكر إلى أن يغلظ قوام الخليط (٢) تغسل الكمثرى وتصفى جيدا ، ثم ترص فوق الصينية المشتملة على خليط تورتة أقل . (٣) يفرد بعض خليط الكريمة فوق الكمثرى وتلصق فوقها التورتة الأخرى (٤) يفرد نصف المقدار الباقى من خليط الكريمة على سطح التورتة . (٥) يوضع المقدار الباقى من خليط الكريمة فى كيس تزيين نايلون مجهز بقمع كبير على شكل نجمة ، ويصب منه على الحافة العلوية للتورتة ، ثم ترتب شرائح البرتقال فوقها

● **ملحوظة :**
يجب بعد تقشير ونزع قلب الكمثرى غمسها فى عصير حلو حتى تلين ، وذلك قبل وضعها فى الصينية





جاتوه بالقهوة النمساوى

● المقادير :

١/٨ كجم زبد أو زبد صناعى . ١ ١/٤ كوب سكر بودرة (١٢٥ جم) . ٢ بيضة . ١ ١/٤ كوب دقيق فاخر (١٢٥ جم) + ١ ٣/٤ ملعقة صغيرة بيكنج باودر . ٢ ملعقة كبيرة إسانس قهوة . قشر لمونة واحدة مبشور

● القهوة :

٣/٥ كوب قهوة سوداء . ١/٢ كوب سكر بودرة (٥٠ جم)

● التجميل :

١ ١/٥ كوب كريمة . بوكلات شيكولاتة (انظر ص ١٢٠)

● الطريقة :

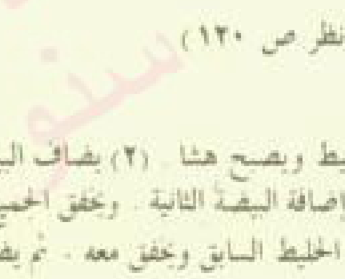
(١) تخفق الزبد مع السكر إلى أن تخف قوام الخليط ويصبح هشا . (٢) يضاف البيض واحدة واحدة . مع إضافة قليل من الدقيق عند إضافة البيضة الثانية . وتخفق الجميع فى الخليط السابق . (٣) يضاف إسانس القهوة إلى الخليط السابق وتخفق معه . ثم يضاف باقى الدقيق ومبشور الليمونة . ويقلب الجميع معا . (٤) يوضع الخليط الناتج فى حلة تورتة مفتوحة من الوسط ٢٠ سم . ومدهونة من الداخل بالزبد . وتخبز فى فرن هادئ (١٦٠° م) لمدة ٤٠ ـ ٥٠ دقيقة . ثم تخرج من الفرن . وتنزع التورتة . وتترك لتبرد .

● كيفية عمل القهوة :

(١) توضع القهوة مع السكر فى وعاء . وترفع فوق حمام مائى إلى أن يذوب السكر . فترفع عن النار . وتترك لتبرد . (٢) تخرّم التورتة بسيخ . ثم تصب القهوة فى الثقوب الناتجة بواسطة ملعقة صغيرة .

● لتجميل التورتة :

(١) تخفق الكريمة بملعقة معدنية . ويُفرد جزء منها فوق التورتة بأكملها (٢) يوضع باقى الكريمة فى كيس تزيين نايلون مجهز بقمع كبير على شكل نجمة . وتصب منه دوائر حول الحافة العلوية للتورتة . ثم توضع فوقها بوكلات الشيكولاتة .



● نبذة مساعدة :

توضع التورتة فى طبق كبير فوق صينية أو حاجز سلك . وتصب القهوة فى الثقوب . ومايسقط منها فى الطبق يمكن صبه مرة أخرى فى التورتة

جاتوه الغابة السوداء

● المقادير :

١ ١/٤ كوب سكر بودرة (١٢٥ جم) . ٣/٤ كوب دقيق فاخر (٧٥ جم) + ملعقة صغيرة بيكنج باودر . ٣/٤ ملعقة كبيرة مسحوق كاكاو (١٥ جم)

● الحشو :

٤٢٥ جم قراصيا + ١/٢ كوب عصير قراصيا . ملعقة كبيرة نشا . ١ ١/٥ كوب كريمة . شيكولاتة مبشورة للتجميل . عصير كريز

● الطريقة :

(١) يوضع البيض والسكر فى وعاء يرفع فوق حمام مائى . ويخفق الخليط بمضرب سلك إلى أن يميل لونه إلى الاصفرار . ويغلظ قوامه . (٢) يرفع الوعاء عن النار ويستمر الخفق بالمضرب إلى أن يبرد الخليط . (٣) يُنخل الدقيق مع الكاكاو . ثم يضاف برفق إلى الخليط السابق . ويقلب بملعقة معدنية (٤) يصب الخليط الناتج فى صينية ٢٠ سم مبطنة بورق الزبدة . ومدهونة بالزبد . وتخبز فى فرن متوسط الحرارة (١٩٠° م) لمدة ٣٥ ـ ٤٠ دقيقة . ثم تخرج من الفرن . وتنزع التورتة . وتترك لتبرد .

● لحشو وتجميل الجاتوه :

(١) تخلط القراصيا بقليل من النشا (٢) يُغلى عصير القراصيا . ثم يصب فوق خليط القراصيا . ويرفع على النار . ويُقلّب حتى يغلظ قوام الخليط . ويمكن إضافة عصير قراصيا آخر إذا لزم الأمر (٣) يترك الخليط ليبرد (٤) تقطع التورتة أفقيا إلى نصفين . ويُرش النصف السفلى بعصير الكريز (٥) تخفق الكريمة بملعقة معدنية . ويُعبأ جزء منها فى كيس تزيين نايلون مجهز بقمع كبير على شكل نجمة . وتُصب منه دائرة من الكريمة حول الحافة العلوية للنصف السفلى من التورتة ثم يُحشى وسطها بنصف مقدار خليط القراصيا . (٦) يُرش النصف العلوى للتورتة بقليل من النشا . ثم يُلصق فوق الحشو السابق . (٧) يُفرد قليل من الكريمة حول حافة التورتة . ويرش فوقها مبشور الشيكولاتة . ويضغط عليه بواسطة سكين توزيع . (٨) يُعبأ الجزء الباقى من الكريمة فى كيس التزيين . وتصب منه دوائر على الحافة العلوية للتورتة . (٩) يملأ وسط التورتة بباقى القراصيا . ويرش قليل من مبشور الشيكولاتة فوق دوائر الكريمة .

جاتوه بالليمون والنعناع

● المقادير :

١ ١/٤ كوب سكر بودرة (١٢٥ جم) ـ ٣ بيضات ـ ٣/٤ كوب دقيق (٧٥ جم) ـ ٢ ١/٢ ملعقة كبيرة زبد أو زبد صناعى مذوّب (٤٠ جم) ـ عيدان من النعناع مبشورة جيدا ـ قشر ليمونة واحدة مبشور

● التجميل :

١ ١/٥ كوب كريمة ـ شرائح ليمون طازج ـ ورق نعناع مشكّل من الشيكولاتة (انظر ص ١٢٢)

● الطريقـة :

(١) يوضع السكر مع البيض فى وعاء يرفع فوق حمام مائى . ويخفق بمضرب سلك إلى أن يصفرّ لون الخليط . ويغلظ قوامه . (٢) ينخل الدقيق مرتين ويضاف إلى الخليط السابق . ومعه مبشور النعناع والليمون . (٣) يوضع الخليط الناتج فى حلة تورتة مفتوحة من وسطها ٢٠ سم . مدهونة بالزبد ومغطاة من الداخل بطبقة رقيقة من الدقيق . (٤) تخبز الصينية فى فرن متوسط الحرارة (١٩٠° م) لمدة ٢٠ دقيقة . ثم تخرج من الفرن . وتنزع التورتة . وتترك لتبرد .

● لتجميل الجاتوه :

(١) تخفق الكريمة وتغلف التورتة بأكملها بجزء منها . (٢) توضع باقى الكريمة فى كيس تزيين نايلون مجهز بقمع على شكل نجمة . ويصب منها حول الحافة العلوية للتورتة . ثم تجمل التورتة بشرائح الليمون وبأوراق النعناع المشكلة .

جاتوه بالبندق والعسل

● المقـادير :

٣ بيضات ـ ١ ٣/٤ كوب عسل نحل (١٧٥ جم) ـ ١٠٠ جم بندق مبشور ـ كوب دقيق (١٠٠ جم)

● الحشو والتجميل :

١ ٤/٥ كوب كريمة ـ ٤ ملاعق كبيرة عسل نحل ـ ١٠٠ جم بندق مبشور ـ ٥٠ جم بندق صحيح مقشور

● الطريقـة :

(١) يخفق البيض مع العسل بمضرب سلك إلى أن يصفر الخليط ويغلظ قوامه . (٢) فى هذه الأثناء يحمص البندق إلى أن يصير لونه ذهبيا قاتما . (٣) ينخل الدقيق ويخلط بمبشور البندق المحمص . ثم يضاف إلى خليط البيض والعسل ويقلب معه بخفة . (٤) يوضع الخليط الناتج فى صينية ٢٣ × ٣٣ سم مبطنة بورق الزبدة . ومدهونة بالزبد . وتخبز فى فرن متوسط الحرارة (٢٠٠° م) لمدة ١٠ ـ ١٥ دقيقة . (٥) تخرج الصينية من الفرن . وتنزع التورتة وتُزال عنها ورقة الزبدة . ثم تترك لتبرد . (٦) تخفق القشدة مع العسل المخصص للحشو والتجميل . ويحمص البندق المبشور قليلاً (٧) تقطع التورتة إلى ٣ قطع مستطيلة . وتُلصق ببعضها مستخدما فى ذلك نصف مقدار الكريمة (٨) يفرد مقدار من النصف الثانى من الكريمة على جوانب التورتة . ويلصق البندق المحمص عليها (٩) تُوضع باقى الكريمة فى كيس تزيين نايلون مجهز بقمع صغير على شكل نجمة . ويصب منه نجوم حول الطرف العلوى للتورتة (١٠) يمزج البندق الصحيح بالعسل . ويدفأ قليلا إذا لزم الأمر . ثم يوزع بالملعقة على سطح التورتة . ويقدم الجاتوه فى الحال (انظر الصورة المقابلة السفلية)



● نبذة مساعدة :

لتسهيل تقطيع النعناع يرش عليه قليل من سكر البودرة . كما يجب إزالة بقايا البرتقالة المبشورة من المبشرة بواسطة فرشاة .

● نبذة مساعدة :

لتدفئة العسل يوضع الإناء الحاوى له فى وعاء كبير به ماء ساخن . ويترك فيه بضع دقائق قبل استخدامه .



ميرنج بالخوخ والقشدة

● المقادير :

، بياض ٣ بيضات ، ٣/٤ ١ كوب سكر بودرة (١٧٥ جم) ، ٣ ملاعق كبيرة شيكولاتة مبشورة بشرا جيدا (٥٠ جم)

● الحشو والتجميل :

، عدد ٣ حبات خوخ كبيرة صنف ممتاز ، ١/٥ ١ كوب كريمة ، بوكلات شيكولاتة (انظر ص ١٢٠)

● الطريقة :

(١) يخفق بياض البيض حتى يجمد ، ثم يرش فوقه السكر ويستمر الخفق بالمضرب السلك بقوة إلى أن يغلظ قوام الخليط ويلمع . (٢) يضاف مبشور الشيكولاتة إلى الخليط برفق ويقلب معه بملعقة معدنية . (٣) يُقسّم الخليط الناتج بين صينيتين ٢٠ سم مبطنتين بورق زبدة لا يلصق ، ومدهونتين جيدا بالزبد . (٤) يُسوّى سطح الخليط فى الصينيتين ويخبزان فى فرن هادئ (١٨٠° م) لمدة ٤٠ ـ ٤٥ دقيقة ، ثم تخرج الصينيتان من الفرن وتترك التورتتان لتبردا فيهما .

● لتغليف وتجميل الميرنج :

(١) ينزع بذر الخوخ ، وتقسم كل خوخة إلى نصفين . (٢) ينزع قشر ١/٢ ١ خوخة ثم يقطع كل الخوخ إلى شرائح رقيقة ، ويرش عليها قليل من عصير الليمون لكى يحفظ لون الخوخ . (٣) تخفق الكريمة بملعقة معدنية إلى أن تجمد . (٤) ينزع ورق الزبدة بحرص من التورتتين ، ثم توضع إحداهما فى طبق كبير ، ويغطى سطحها بنصف مقدار الكريمة . (٥) ترتب قطع الخوخ المنزوعة القشر فوق التورتة المغطاة بالكريمة ، ثم توضع فوقها التورتة الأخرى . (٦) يُفرد باقى الكريمة على سطح التورتة ، وترتب فوقها قطع الخوخ غير المنزوعة القشر ، وتجمل ببوكلات الشيكولاتة (انظر الرسم المقابل العلوى)

جاتوه بالأناناس وجوز الهند

● المقادير :

، بيضتان ، ٣/٤ كوب سكر بودرة (٧٥ جم) ، ٣/٤ كوب دقيق (٧٥ جم) + ملعقة صغيرة بيكنج باودر

● الحشو والتجميل :

، كمبوت أناناس ، ٢٢٥ جم بلح ، ملعقة كبيرة سكر ، ١/٥ ١ كوب كريمة ، ١٠٠ جم جوز هند مبشور بشرا خشنا ومحمص قبلا .

● الطريقة :

(١) تخفق البيض مع السكر بمضرب السلك إلى أن يصفرّ لون الخليط ، ويغلظ قوامه . (٢) ينخل الدقيق فوق الخليط ثم يقلب معه بحرص باستخدام ملعقة معدنية . (٣) يوضع الخليط فى صينية مستطيلة ١٨ × ٢٨ سم مبطنة بورق الزبدة ، ومدهونة بالزبد ، وتخبز فى فرن هادئ (١٦٠° م) لمدة ٣٠ ـ ٣٥ دقيقة . (٤) تخرج الصينية من الفرن وينزع الجاتوه ويترك ليبرد مع نزع ورقة الزبدة عنه وهو ساخن .

● لحشو وتجميل الجاتوه :

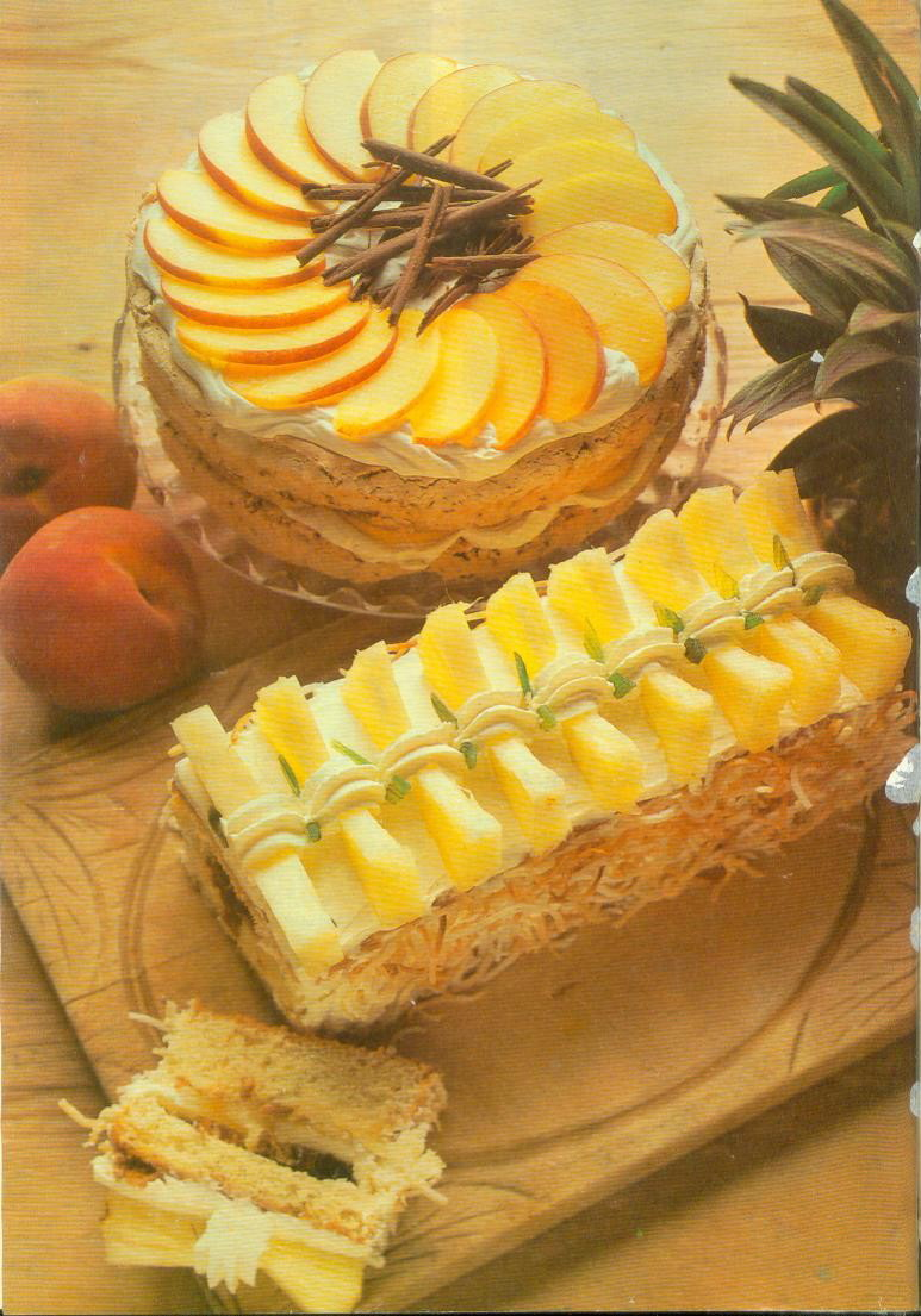
(١) يقطع الأناناس إلى شرائح منتظمة ، ويحتجز ثلثه لعملية التجميل . (٢) ينزع بذر البلح ويبشر ثم يخلط بثلثى مقدار الأناناس . (٣) يرش خليط البلح والأناناس بالسكر ثم يترك لمدة ساعة حتى يتكوّن عصير . (٤) تقطع التورتة بالطول إلى مستطيلين . (٥) يُصفّى عصير البلح والأناناس ، ويرش فوق قطعتى التورتة . (٦) يُرتب البلح والأناناس فوق إحدى القطعتين ، وتوضع فوقها القطعة الأخرى . (٧) تخفق الكريمة إلى أن تجمد ، وتُغلف بها جوانب وسطح التورتة فى طبقة رقيقة ، ثم يلصق جوز الهند بالجوانب باستخدام سكين توزيع . (٨) يوضع المقدار الباقى من الكريمة فى كيس تزيين نايلون مجهز بقمع كبير على شكل نجمة ويُصب منه صف من النجوم وسط التورتة . (٩) تُرتب قطع الأناناس المحتجزة على جانبى صف النجوم (انظر الرسم المقابل السفلى)

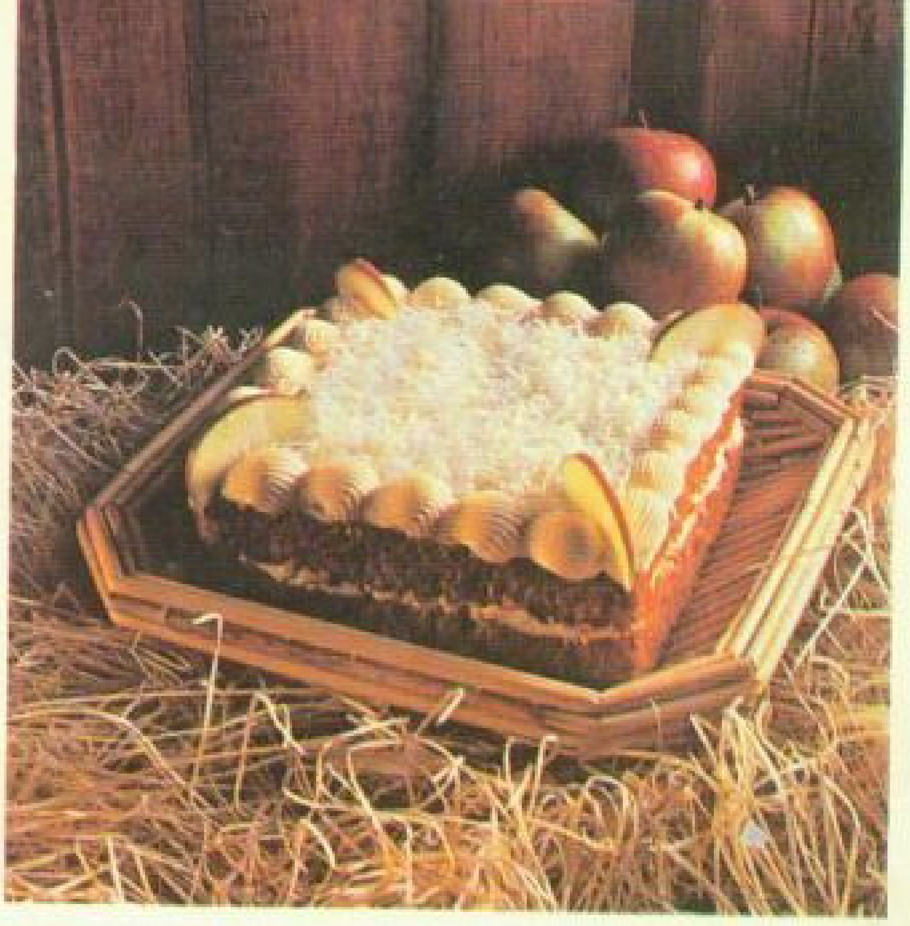


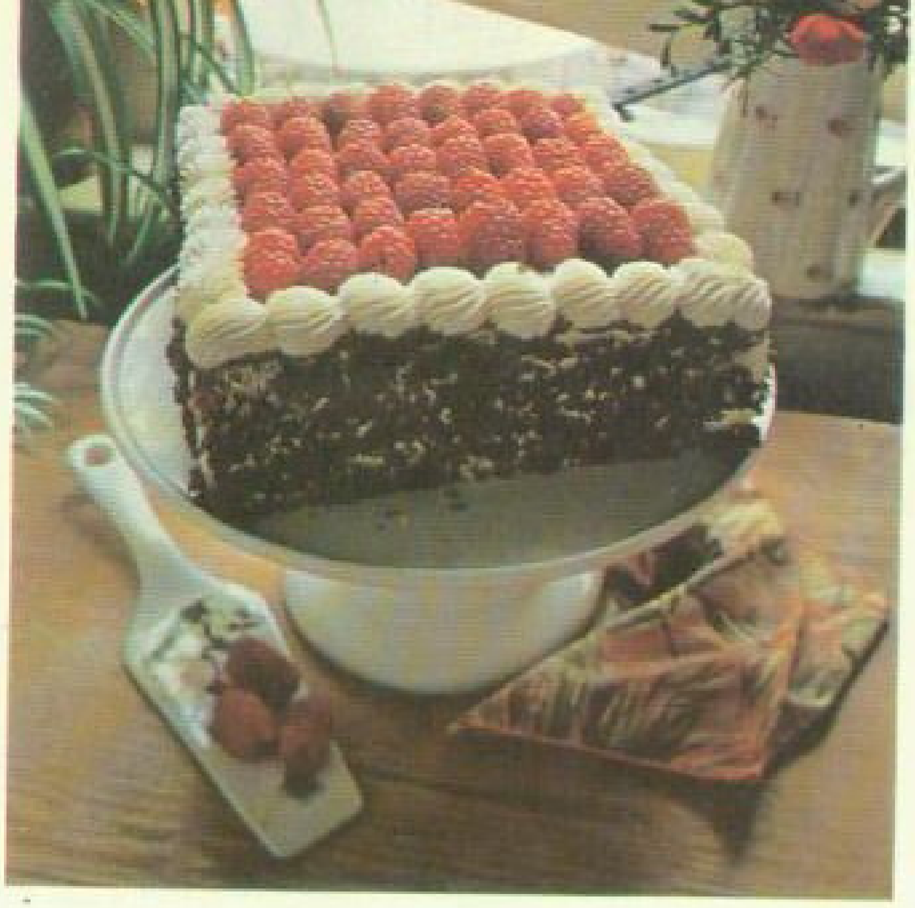
● نبذة مساعدة :

لنزع قشر الخوخ الطازج يوضع أولا فى وعاء به ماء مغلى لمدة ٣٠ ثانية ، ثم يرفع من الماء وينزع قشره .

٦







جاتوه الخريف

● المقادير :

١/٨ كجم + ٣ ملاعق كبيرة زبد أو زبد صناعي (١٧٥ جم) . ١ ٣/٤ كوب سكر بودرة (١٧٥ جم) . ٣ بيضات . عدد ٢ تفاحة مسلوقة سلقا متوسطا . ومنزوع قشرهما وقلبهما . ومبشوران . ٢ كوب دقيق فاخر (٢٠٠ جم) + ٣ ملاعق صغيرة بيكنج باودر . ٣/٤ كوب جوز مبشور (٧٥ جم)

● الحشو والتجميل :

٢ ملعقة كبيرة كورن فلاور . ٢ ملعقة كبيرة عسل نحل . كوب عصير تفاح . عدد ١ تفاحة حمراء . عصير ١/٢ ليمونة . ١ ١/٥ كوب كريمة . جوز هند مقطع إلى شرائح

● الطريقة :

(١) يخفق الزبد مع السكر بملعقة معدنية إلى أن يصفر لون الخليط . ويصبح هشا . (٢) يضاف البيض تدريجيا إلى الخليط ويخفق معه . ثم يقلب معه مبشور التفاح (٣) ينخل الدقيق فوق الخليط السابق . ثم يضاف مبشور الجوز ويمزج الجميع . (٤) يوضع الخليط الناتج فى صينية مربعة ١٨ سم مبطنة بورق الزبد . ومدهونة بالزبدة . ويخبز فى فرن هادئ لمدة ١ ٣/٤ ساعة . ثم تخرج من الفرن . وتنزع التورتة . وتترك لتبرد

● لحشو وتجميل الجاتوه :

(١) يضاف الكورن فلاور إلى العسل ومعه قليل من عصير التفاح . ويقلب الخليط إلى أن يتجانس قوامه . (٢) يسخن باقى العصير . ثم يضاف إلى الخليط السابق ويقلب معه . (٣) يوضع الخليط فى وعاء ويرفع على النار حتى درجة الغليان . ويترك مدة ٣ ـ ٤ دقائق مع استمرار التقليب طول الوقت . (٤) يرفع الخليط عن النار . ويترك ليبرد مع استمرار التقليب حتى لا يتكون غشاء به . (٥) ينزع قلب التفاحة المعدة للحشو . وتقطع إلى شرائح . ويرش عليها قليل من عصير الليمون لكيلا يتغير لونها . (٦) تقطع التورتة أفقيا إلى قسمين . (٧) تخفق الكريمة إلى أن تجمد . ويحتجز جزء منها لوضعه فى كيس التزيين . (٨) يضاف الخليط رقم (٤) إلى الجزء الباقى من الكريمة . ويقلب معها . ثم يوضع الخليط الناتج فى الثلاجة لكى يبرد . (٩) يوضع جزء من الخليط السابق على سطح الجزء الأول من التورتة . ويفرد عليه . (١٠) يوضع الجزء الثانى من التورتة فوق الجزء الأول ويغلف بباقى الخليط . (١١) تجمل الحافة العلوية للتورتة بقمع على شكل نجمة باستخدام الجزء المحتجز من الكريمة . ثم تجمل بشرائح جوز الهند

جاتوه بالتوت

● المقادير :

٤ بيضات . ١ ١/٤ كوب سكر بودرة (١٢٥ جم) . قشر ١/٢ ليمونة مبشور . ٣/٤ كوب دقيق (٧٥ جم) + ملعقة صغيرة بيكنج باودر . ١ ١/٢ ملعقة كبيرة كورن فلاور . ١ ١/٢ ملعقة كبيرة زبد مذوب

● الحشو والتجميل :

٤٥٠ جم توت . ١ ٤/٥ كوب كريمة مخفوقة . شيكولاتة مبشورة

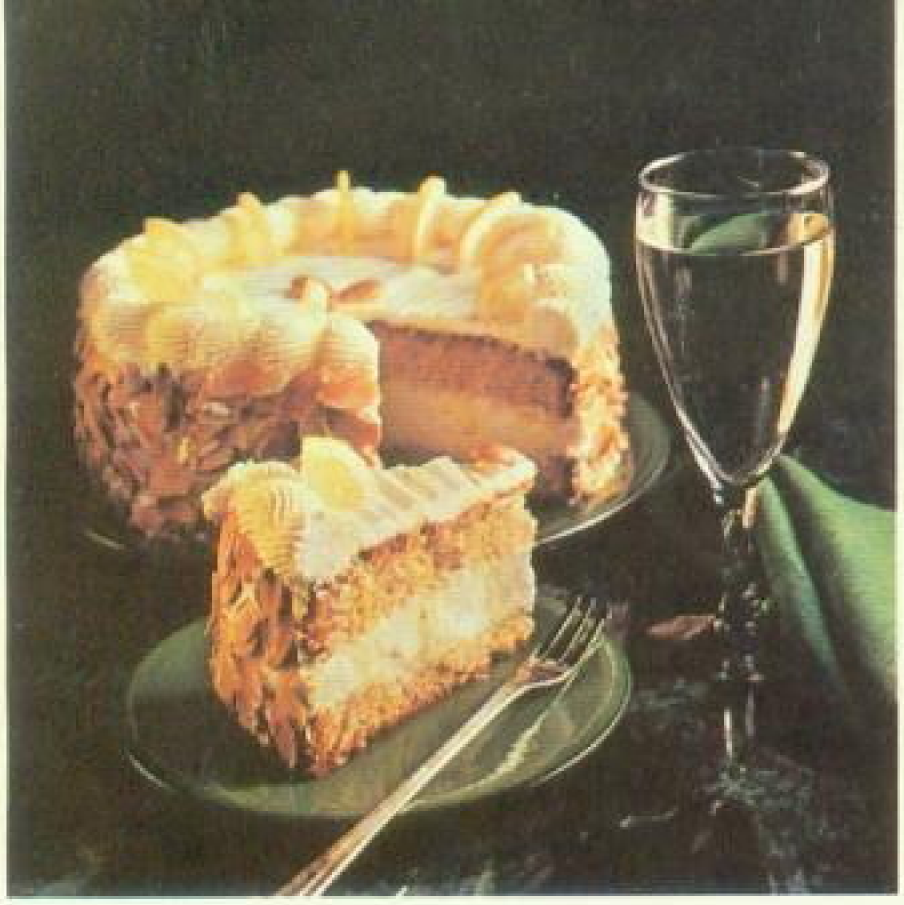
● الطريقة :

(١) يوضع البيض والسكر ومبشور الليمون فى وعاء . ويرفع فوق حمام مائى . ويخفق بمضرب السلك إلى أن يصفر لون الخليط ويغلظ قوامه . (٢) يرفع الوعاء عن النار . ويستمر الخفق إلى أن يبرد الخليط . (٣) يضاف الدقيق والكورن فلاور بعد نخلهما إلى الخليط السابق . ويقلب معه بملعقة معدنية . (٤) يوضع الخليط الناتج فى صينية مربعة ٢٠ سم مبطنة بورق الزبدة . ومدهونة بالزبد . وتخبز فى فرن متوسط الحرارة (١٩٠° م) لمدة ٣٠ ـ ٣٥ دقيقة . ثم تخرج من الفرن . وتنزع التورتة . وتترك لتبرد .

● لحشو وتجميل الجاتوه :

(١) يحتجز نصف مقدار التوت لعملية التجميل . (٢) تقطع التورتة أفقيا إلى ٣ أجزاء . ويغطى سطح الجزء الأول منها بالكريمة المخفوقة وبعض من التوت . (٣) يوضع الجزء الثانى من التورتة فوق الأول ويغطى سطحه بالكريمة والتوت . (٤) يوضع الجزء الثالث من التورتة فوق الثانى . (٥) تغطى جوانب التورتة الناتجة بطبقة رقيقة من الكريمة . ثم تلصق فوقها الشيكولاتة المبشورة باستخدام سكين توزيع . (٥) يغطى سطح التورتة بطبقة رقيقة من الكريمة . (٦) يوضع الجزء الباقى من الكريمة فى كيس تزيين من النايلون مجهز بقمع على شكل نجمة . ويصب منه حول الحافة العلوية للتورتة كما هو واضح من الصورة العلوية . (٧) يرتب باقى التوت على سطح التورتة .





جاتوه أبو فروة

● المقادير :

٣ بيضات . كوب سكر بودرة (١٠٠ جم) . كوب دقيق (١٠٠ جم) + ١/٤ ١ ملعقة صغيرة بيكنج باودر

● الحشو والتجميل :

سكر بودرة . ١/٥ ١ كوب كريمة . ملعقة كبيرة سكر بودرة . ١/٤ كجم قلب أبو فروة مسلوق ومهروس . ١٧٥ جم شيكولاتة سادة . ٣/٤ ملعقة زبد . بعض المارون جلاسيه (اختيارى)

● الطريقة :

(١) تخفق البيض مع السكر بمضرب سلك إلى أن يصفرّ لون الخليط . ويغلظ قوامه . (٢) ينخل الدقيق . ويخلط مع الخليط السابق برفق باستخدام ملعقة معدنية . (٣) يوضع الخليط الناتج فى صينية ٢٣ × ٣٣ سم مبطنة بورق الزبدة . ومدهونة بالزبد . وتخبز فى فرن ساخن (٢٢٠° م) لمدة ١٠ ـ ١٢ دقيقة . (٤) تغطى فوطة مبللة بورقة زبدة منثور عليها قليل من سكر البودرة . (٥) تخرج الصينية من الفرن . وتنزع منها ثم توضع فوق الفوطة . وتُزال عنها ورقة الزبدة التى كانت تبطن الصينية . وتقطع منها الحواف المحترقة . (٦) يُعمل شق غير عميق بعرض التورتة عند أحد طرفيها الضيقين . وتغطى بورقة زبدة ثم تلف بالفوطة على شكل أسطوانة بنفس الطريقة التى تلف بها السويسرول . وتترك جانبا لتبرد

● لحشو وتجميل الأسطوانة :

(١) تخفق الكريمة مع السكر إلى أن يجمد الخليط . (٢) يخلط نصف مقدار الكريمة مع مهروس أبى فروة ويقلب الخليط إلى أن يتجانس . (٣) تُفرد الأسطوانة بحرص . وتنزع منها ورقة الزبدة الموجودة فوقها . (٤) تغطى الأسطوانة المفرودة بخليط أبى فروة . ثم يعاد لفها مرة أخرى . (٥) تذاب الشيكولاتة فى وعاء مرفوع فوق حمام مائى . ثم ترفع عن النار . وتترك لتبرد . (٦) تغطى الأسطوانة جميعها بالشيكولاتة الذائبة . (٧) تُحزَّز الأسطوانة بسكين توزيع قبل أن تجمد الشيكولاتة كما يتضح من الصورة العلوية (٨) تُجمل الأسطوانة بباقى الكريمة وبالمارون جلاسيه

جاتوه باللوز

● المقادير :

٣ بيضات . ٢ كوب عسل نحل (٢٠٠ جم) . ٣/٤ كوب دقيق فاخر (٧٥ جم) + ملعقة صغيرة بيكنج باودر . كوب مسحوق لوز (١٠٠ جم) . ١/٢ ملعقة صغيرة إسانس لوز

● الحشو وتغليف السطح :

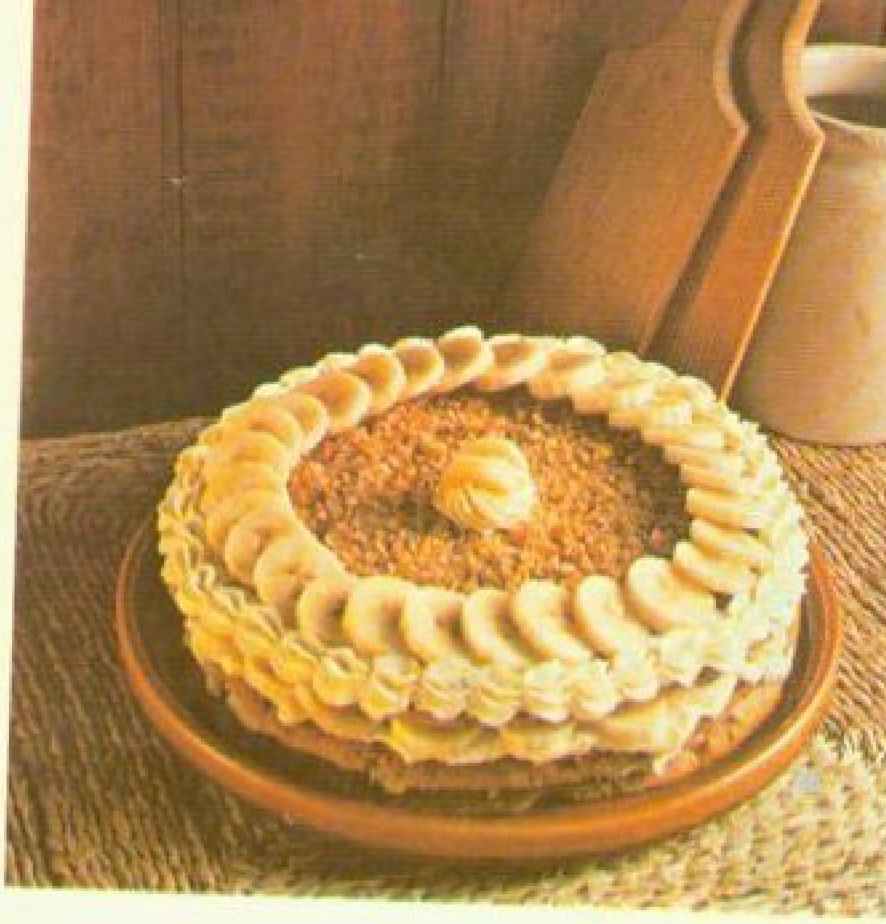
٢٢٥ جم جبن دوبل كريم . ١/٢ ١ كوب ينقص منه ٣/٤ ملعقة كبيرة لبن رايب . ٣ ملاعق كبيرة عسل نحل . قشر ليمونة واحدة مبشور . عصير ليمونة واحدة . قليل من إسانس اللوز . ١/٢ ١ ملعقة صغيرة جيلاتين . ملعقة كبيرة ماء ساخن . ١/٥ ١ كوب كريمة . ١٠٠ جم شرائح لوز محمصة تحميصا خفيفا . مقدار قليل من اللوز منزوع القشر ومقسم إلى أنصاف ومحمّص . شرائح ليمون مقسمة إلى أرباع

● الطريقة :

(١) يخفق البيض مع العسل إلى أن يصفرّ لون الخليط . ويصبح سائلا كالكريمة . (٢) ينخل الدقيق فوق الخليط السابق . ويضاف إليه اللوز المبشور وإسانس اللوز . ثم يقلب الجميع باستخدام ملعقة معدنية . (٣) يوضع الخليط فى صينية ٢٠ سم مبطنة من الداخل بورق الزبدة . ومدهونة بالزبد . وتخبز فى فرن هادئ (١٦٠° م) لمدة ٥٠ ـ ٥٥ دقيقة إلى أن تنتفخ التورتة ويصبح لونها ذهبيا قاتما . (٤) تخرج الصينية من الفرن . وتنزع منها التورتة . ثم تُزال عنها ورقة الزبدة وهى ساخنة . وتترك لتبرد

● لحشو الجاتوه :

(١) تخفق المقادير الخمسة الأولى معا . (٢) يذوب الجيلاتين فى ملعقة الماء . وذلك بوضعه فى وعاء صغير . ثم يوضع الوعاء الصغير فى حلّة بها ماء مغلى . ويخلط الجبن باللبن الرايب والعسل ومبشور وعصير الليمون وإسانس اللوز . (٣) يخفق خليط الجبن مع خليط الجيلاتين بمضرب سلك . ويوضع الخليط الناتج فى الثلاجة إلى أن يجمد . (٤) تقطع التورتة أفقيا إلى قسمين . ويفرد خليط الجبن فوق القسم الأول . ثم يوضع فوقه القسم الثانى . (٥) تخفق الكريمة بملعقة معدنية إلى أن تجمد . وتغطى جوانب التورتة الناتجة بجزء منها . ثم تلصق شرائح اللوز بالجوانب باستخدام سكين توزيع . (٦) يغطى سطح التورتة بجزء من الكريمة . ويوضع باقى الكريمة فى كيس تزيين نايلون مجهز بقمع على شكل نجمة كبيرة . ويصب منه على الحافة العلوية للتورتة . ثم تجمل التورتة بأنصاف اللوز وشرائح الليمون كما يتضح من الصورة العلوية



جاتوه بالموز والجوز

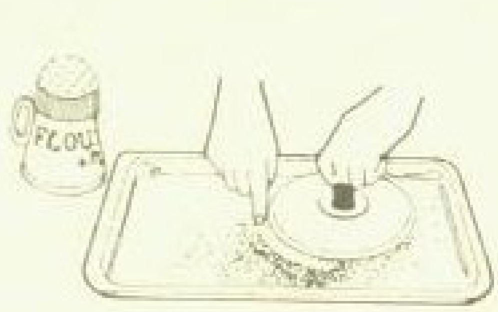
● المقادير :
١/٨ كجم + ٣ ملاعق كبيرة زبد أو زبد صناعي (١٧٥ جم) . ١ ١/٤ كوب سكر بودرة (١٢٥ جم) . قشر ١/٢ ليمونة مبشور . ١ ٣/٤ كوب دقيق (١٧٥ جم) . ١٠٠ جم جوز مبشور

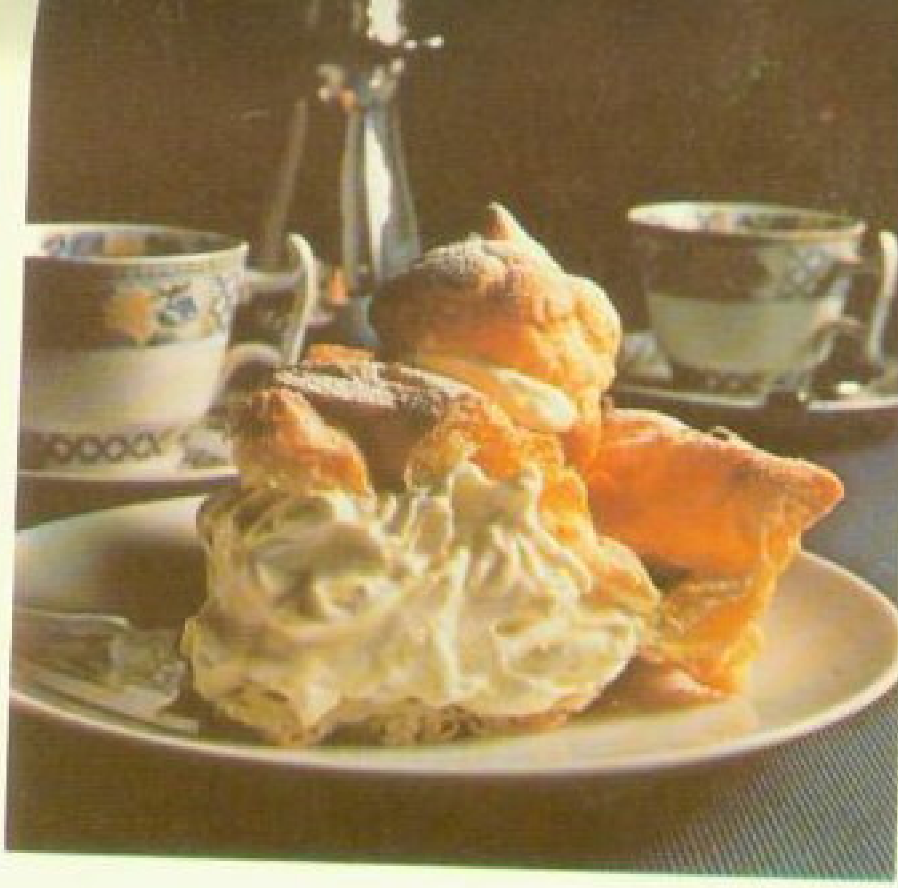
● الحشو والتجميل :
١ ١/٥ كوب كريمة . ٢ ملعقة كبيرة سكر بودرة . ٤ موزات

● الطريقة :
(١) يخفق الزبد والسكر ومبشور الليمون إلى أن يخف قوام الخليط . ويصبح هشا (٢) يضاف الدقيق . ويعجن الجميع معا إلى أن تتكون عجينة . (٣) توضع العجينة في كيس نايلون محكم . وتوضع في الثلاجة مدة ٣٠ دقيقة . (٤) تقسم العجينة إلى ٣ أقسام (٥) تعد ٣ صواني خبز من الألومنيوم الرقيق قطر كل منها ١٨ سم (وهي متوافرة في السوق) . (٦) توضع كل قطعة عجين في صينية . وتفرد عليها بحيث تملؤها . (٧) يرش سطح الصواني بمبشور الجوز . وتخبز في فرن هادئ (١٨٠° م) لمدة ٢٠ ـ ٢٥ دقيقة وتترك التورتات بها إلى أن تبرد . ثم تنزع منها . وتوضع منها

● لحشو وتجميل الجاتوه :
(١) تخفق الكريمة بملعقة معدنية . ثم يضاف إليها سكر البودرة . ويخلط معها . (٢) يقطع الموز إلى شرائح . ويرش عليه قليل من الليمون حتى لا يتغير لونه . (٣) تلصق التورتات الثلاث ببعضها باستخدام قليل من الكريمة والموز . (٤) يوضع باقي الكريمة في كيس تزيين نايلون مجهز بقمع على شكل نجمة . ويصب منه حول الحافة العلوية للتورتة . (٥) ترتب شرائح الموز حول الحافة العلوية للتورتة كما يتضح من الصورة العلوية . وتترك التورتة مدة ٣٠ دقيقة . ثم تقدم

● نبذة مساعدة :
يمكن الاستغناء عن صواني الخبز الألومنيوم واستخدام صاج ترش فوقه طبقة رقيقة من الدقيق . ثم يوضع غطاء حلة قطره ١٨ سم على الصاج ويُعلَّم حوله بإصبع اليد . ثم تفرد العجينة فوق الدائرة المرسومة





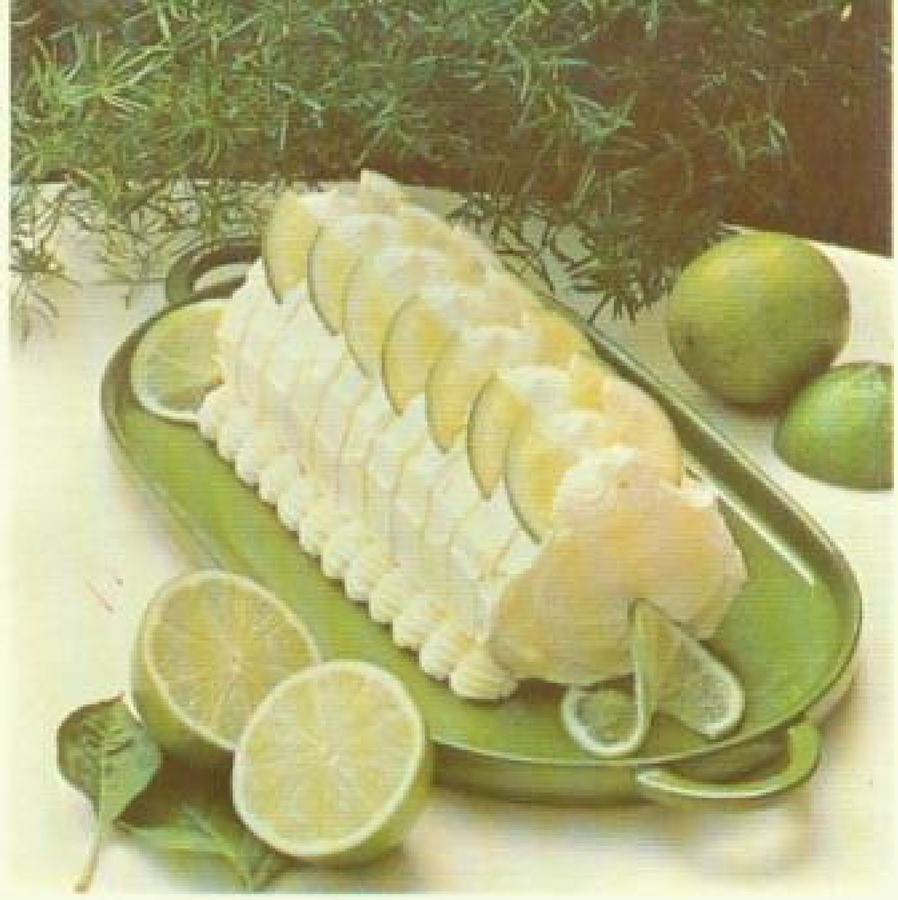
جاتوه الشُّوه

● المقادير :
٣/٥ كوب ماء . ٣ ملاعق كبيرة زبد (٥٠ جم) . ١/٢ كوب + ملعقة كبيرة دقيق (٦٥ جم) . ٣/٤ ملعقة صغيرة بيكنج باودر . ٢ بيضة . قشر برتقالة واحدة مبشور . ١ ١/٢ ملعقة كبيرة شرائح لوز (٢٥ جم) .

● الحشو والتجميل :
قشر ١/٢ برتقالة مبشور . عصير برتقالة واحدة . ملعقة كبيرة عسل نحل غليظ . ١ ١/٥ كوب كريمة . سكر بودرة

● الطريقة :
(١) يوضع الزبد مع الماء في وعاء يرفع على نار هادئة . ويستمر التسخين إلى أن يسيح الزبد . (٢) ترفع درجة الحرارة بسرعة حتى إذا غلى الخليط يضاف إليه الدقيق كله مع البيكنج باودر طبعا . (٣) يستمر التسخين ويقلب الخليط في الوعاء حتى تتكون كرة منتظمة متجانسة طرية . (٤) يرفع الوعاء عن النار . ويترك ليبرد الخليط قليلا . ثم يضاف إليه البيض واحدة واحدة . ومعه مبشور البرتقالة . (٥) توضع العجينة المتكونة في كيس تزيين نايلون مجهز بقمع سادة ١ سم . وتصب منه ٣ كعكات فوق صاج مدهون (٦) يصب باقي الخليط في صينية ٢٠ سم مدهونة بالزبد . ويرش فوق الخليط شرائح اللوز (ويمثل هذا الجاتوه الرئيسي) . (٧) تخبز الكعكات في فرن ساخن (٢٢٠° م) لمدة ١٠ دقائق . ثم تخفض الحرارة إلى (١٩٠° م) . ويستمر الخبز مدة ١٠ ـ ١٥ دقيقة أخرى (٨) تخبز الصينية في فرن متوسط الحرارة (٢٠٠° م) لمدة ٣٥ دقيقة . ثم تخفض الحرارة إلى (١٩٠° م) . ويستمر خبز التورتة مدة ١٠ ـ ١٥ دقيقة أخرى . (٩) تشق الكعكات والجاتوه إلى أنصاف فور خروجها من الفرن . ثم تترك لتبرد

● لحشو وتجميل الجاتوه :
(١) تخلط جميع مقادير الحشو ماعدا سكر البودرة . وتقلب بملعقة معدنية إلى أن يجمد الخليط . (٢) تحشى الكعكات بقليل من الكريمة ثم يفرد المقدار الباقي منها فوق النصف الأسفل من تورتة الجاتوه . ويغطى هذا النصف بالنصف الآخر من التورتة . (٣) ترتب الكعكات فوق سطح التورتة . ويرش عليها سكر البودرة



جاتوه بالليمون البنزهير

● المقادير :

٣ ملاعق كبيرة سكر بودرة (٥٠ جم) . ٢ بيضة . ٣ ملاعق كبيرة دقيق (٥٠ جم) . قشر ليمونة بنزهير مبشور . سكر بودرة .

● الحشو والتجميل :

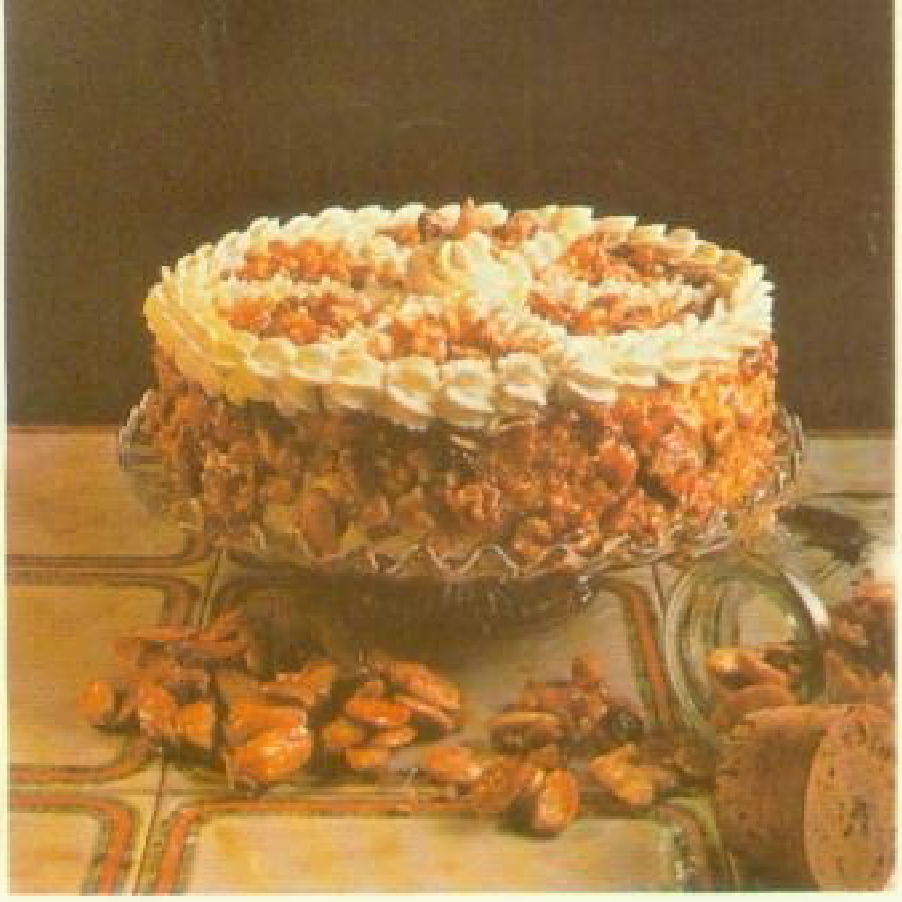
١ ١/٥ كوب كريمة . عصير ١/٢ ليمونة بنزهير . شرائح ليمون بنزهير طازج .

● الطريقة :

(١) يخفق السكر مع البيض فى وعاء يرفع فوق حمام مائى . ويستمر الخفق بالمضرب السلك إلى أن يغلظ قوام الخليط ويصفر لونه . (٢) يرفع الوعاء عن النار . ويستمر الخفق بمضرب السلك إلى أن يبرد الخليط . (٣) ينخل الدقيق مرتين . ويضاف إلى الخليط السابق مع مبشور الليمون . (٤) يوضع الخليط فى صينية ٢٨ × ١٨ سم مبطنة بورق الزبدة ومدهونة بطبقة من الزبد . وتخبز فى فرن متوسط الحرارة (٢٠٠° م) لمدة ٨ ـ ١٠ دقائق (٥) فى أثناء خبز التورتة توضع فوطة مبللة فوق سطح مستو . وتوضع فوقها ورقة زبدة ويرش عليها طبقة رقيقة من سكر البودرة . (٦) توضع التورتة فور خروجها من الفرن فوق ورقة الزبدة المرشوشة بالسكر . وتنزع منها ورقة الزبدة التى كانت تبطن الصينية . وتقطع منها الحواف المحترقة . (٧) يعمل شق غير عميق على امتداد أحد طرفى التورتة الضيقين . ويفرد فوقها فرخ ورق زبدة . ثم تلف التورتة بإحكام بنفس الطريقة التى تلف بها السويسرول . وتترك لتبرد .

● لحشو وتجميل الجاتوه :

(١) تخفق الكريمة مع عصير البنزهير بواسطة ملعقة معدنية . (٢) تفرد الأسطوانة بحرص ويغطى سطحها بقليل من الكريمة . ثم تلف مرة أخرى وتغلف بمقدار من الكريمة مع احتجاز قليل منها لاستخدامها فى كيس التزيين . (٣) ترسم بعض الخطوط مع عمل بعض الأشكال الهندسية على تغليفة الأسطوانة . وذلك باستخدام سكين توزيع . وتظهر هذه الرسوم والأشكال فى الصورة العلوية . (٤) يملأ كيس تزيين نايلون مجهز بقمع على شكل نجمة بباقى الكريمة . ويصب منه على امتداد حواف التورتة . ثم ترتب على سطحها شرائح الليمون البنزهير .



جاتوه بالمكسرات

● المقادير :

١ ١/٤ كوب سكر بودرة (١٢٥ جم) . ٣ بيضات . ٣/٤ كوب دقيق (٧٥ جم) . ٢ ١/٢ ملعقة كبيرة زبد أو زبد صناعى (٤٠ جم) . قشر ليمونة واحدة مبشور . ١٠٠ جم لوز مقسم إلى أنصاف . ١ ١/٢ كوب سكر بودرة (١٥٠ جم) .

● الحشو والتجميل :

١ ١/٥ كوب كريمة .

● الطريقة :

(١) يخفق السكر مع البيض فى وعاء يرفع فوق حمام مائى . ويستمر الخفق بمضرب سلك إلى أن يغلظ قوام الخليط ويصبح مثل الكريمة . (٢) يرفع الوعاء عن النار . ويستمر الخفق بمضرب السلك إلى أن يبرد الخليط . (٣) ينخل الدقيق ويضاف إلى الخليط السابق مع الزبد ومبشور الليمون . ويقلب الجميع بواسطة ملعقة معدنية . (٤) يوزع الخليط على صينيتين ٢٠ سم مبطنتين بورق الزبدة . ومدهونتين بالزبد . وتخبز الصينيتان فى فرن هادئ (١٨٠° م) لمدة ١٥ ـ ٢٠ دقيقة . وتترك التورتتان بعد إخراج الصينيتين من الفرن قليلاً حتى تبردا ثم تنزعان منها . وتوضعان جانباً .

● لإعداد المكسرات :

(١) يوضع اللوز مع السكر فى وعاء يرفع فوق نار هادئة . ويستمر التسخين إلى أن يذوب السكر . مع هز الوعاء من وقت لآخر لكى يمتزج السكر الذائب باللوز ويغلفه . (٢) يستمر التسخين إلى أن يصبح لون الخليط بنياً فاتحاً . فيصب فى وعاء مدهون بالزبد . ويترك فيه إلى أن يجمد . (٣) يوضع الخليط فى كيس نايلون . ويسحق بالنشابة .

● لحشو وتجميل الجاتوه :

(١) تخفق الكريمة بملعقة معدنية . ويخلط جزء من خليط المكسرات بمقدار كاف منها ويحشى به الجاتوه . وذلك بفرد طبقة منه فوق إحدى التورتتين . ثم تغطى بالتورتة الأخرى . (٢) تغطى جوانب التورتة الناتجة بقليل من الكريمة . ويلصق بها مقدار آخر من المكسرات باستخدام سكين توزيع . (٣) يفرد مقدار آخر من الكريمة فوق التورتة ثم يعبأ المقدار الباقى منها فى كيس تزيين من النايلون مجهز بقمع على شكل نجمة . وتصب منه نجمات على الحافة العلوية للتورتة . ويرش فوقها ما قد يبقى من المكسرات .



جاتوه بالآيس كريم والزنجبيل

● المقادير :

الآيس كريم :

٣/٥ كوب لبن . بيضة واحدة . ٣/٤ كوب سكر بودرة (٧٥ جم) . ١ ١/٥ كوب كريمة

قاعدة اللوز :

. بياض ٣ بيضات . ١ ١/٢ كوب سكر بودرة (١٥٠ جم) . ٣ ملاعق كبيرة كورن فلاور (ما يعادل ٥٠ جم) . ٦ ملاعق كبيرة مسحوق لوز (١٠٠ جم)

● تجميل سطح التورتة :

٣/٥ كوب كريمة . ٤ ملاعق كبيرة مربة مشمش مصفية . زنجبيل مسحوق (حوالى ملعقة صغيرة) . ٥٠ جم لوز صحيح مقشور ومحمص

● لعمل الآيس كريم :

(١) يوضع اللبن والبيض والسكر فى وعاء يرفع فوق حمام مائى . ويقلب الخليط بملعقة معدنية باستمرار إلى أن يغلظ قوامه ويغلف ظهر الملعقة المعدنية . (٢) يرفع الوعاء عن النار . ويترك الخليط ليبرد . ثم تقلب فيه الكريمة (٣) يصب الخليط الناتج فى وعاء غير عميق . ويوضع فى الفريزر إلى أن يجمد جزئيا .

● لعمل قاعدة اللوز :

(١) يخفق بياض البيض بمضرب سلك إلى أن يجمد (٢) يضاف السكر مع استمرار الخفق إلى أن يجمد الخليط . (٣) يضاف الكورن فلاور ومسحوق اللوز ويخلط مع الخليط السابق برفق . (٤) يبطن سطح صاج بورق الزبدة . ويعبأ كيس تزيين من النايلون مجهز بقمع سادة ذى فتحة مقدارها ١ سم بخليط اللوز ، وتصب منه تسعة أصابع طول كل منها ٧.٥ سم (٥) يفرد باقى خليط اللوز فى صينية ٢٠ سم ويُسوّى سطحه بها (فيمثل بذلك القاعدة) (٦) يخبز الصاج والصينية فى فرن هادئ (١٦٠ م) لمدة ٢٠ ـ ٢٥ دقيقة . ثم يخرج الإثنان من الفرن . (٧) يُخرج الآيس كريم من الفريزر بعد تجمده جزئيا . ثم يصب فى وعاء ، ويخفق جيدا بمضرب سلك إلى أن يتجانس قوامه ، ويصبح مثل الكريمة (٨) تُبطن صينية ٢٠ سم بغشاء لاصق ، أو بورقة زبدة مدهونة . ويصب فيها الآيس كريم ثم يوضع مرة ثانية فى الفريزر إلى أن يتجمد .

● لتجميع الجاتوه :

(١) توضع قاعدة اللوز رقم (٥) بعد أن تخبز وتبرد فى طبق كبير مسطح . (٢) ينزع الآيس كريم بحرص من الصينية . وينزع منه الغشاء اللاصق . ثم يوضع فوق القاعدة . (٣) تخفق الكريمة المخصصة للتجميل بملعقة معدنية . وتقطع أصابع اللوز أنصافا . (٤) تلصق أنصاف الأصابع حول جوانب التورتة ببعض من الكريمة . بحيث تكون مواضع القطع إلى أسفل .

● لتجميل سطح الجاتوه :

(١) تخلط المربة بالزنجبيل واللوز الصحيح ويفرد الخليط فوق سطح التورتة . (٢) يعبأ كيس تزيين من النايلون مجهز بقمع على شكل نجمة بالكريمة . ويصب منه حول الحافة العليا للتورتة كما هو واضح من الصورة (٣) يُقدم الجاتوه فى الحال .

جاتوه بالآيس كريم والزبيب البناتى

● المقادير :

الآيس كريم :

٤/٥ كوب لبن . ٣/٤ كوب سكر بودرة (٧٥ جم) . بيضة . ١/٥ ١ كوب كريمة . ١/٢ كجم ينقص منه ٣ ملاعق كبيرة من الزبيب البناتى المغسول (٤٥٠ جم)

● قاعدة البسكويت :

١٧٥ جم بسكويت (يُشترى من السوق) . ٣ ملاعق كبيرة زبد مذوّب (٥٠ جم)

● التجميل :

. ٣/٥ كوب كريمة

● الطريقة :

لعمل الآيس كريم :

(١) يوضع اللبن والبيض والسكر فى وعاء يرفع فوق حمام مائى . ويقلب الخليط بملعقة معدنية باستمرار إلى أن يغلظ قوامه ويغلف ظهر الملعقة المعدنية . (٢) يرفع الوعاء عن النار . ويترك الخليط ليبرد . ثم تقلب فيه الكريمة . (٣) يصب الخليط الناتج فى وعاء غير عميق . ويوضع فى الفريزر إلى أن يجمد جزئيا . (٤) يوضع الزبيب فى خلاط كهربائى ويُشغل الخلاط . ثم يصفى الزبيب . (٥) يسحق البسكويت (انظر ص ٩٦ ـ النبذة المساعدة) ثم يخلط مع الزبد المذوّب . (٦) يوضع نصف خليط البسكويت فى صينية رقم (٢) مبطنة بورق الزبد . ويضغط على الخليط جيدا . ثم يوضع فى الثلاجة كى يبرد قليلا . (٧) يُخرج الآيس كريم من الفريزر بعد أن يتجمد جزئيا ثم يخفق بقوة بمضرب سلك إلى أن يتحول إلى سائل مرة أخرى (٨) يضاف عصير الزبيب إلى الآيس كريم السائل . ويقلب معه . ثم يصب فى الصينية رقم (٢) . (٩) يرش باقى خليط البسكويت فوق الخليط السابق . وتعاد الصينية إلى الفريزر مرة أخرى إلى أن يتجمد الآيس كريم . فتخرج الصينية . وينزع قالب الآيس كريم بحرص ويوضع فى طبق كبير مسطح

● لتجميل الجاتوه :

(١) تخفق الكريمة المخصصة للتجميل . وتعبأ فى كيس تزيين من النايلون مجهز بقمع على شكل نجمة . أو بقمع سادة . ويجمل به التورتة على الوجه المبين بالرسم المقابل السفلى (٢) توضع التورتة فى الثلاجة مدة ساعة كى يلين قوامها . ثم تقدم .





جاتوه بالدوبل كريم والكمثرى

● المقادير :

قاعدة البسكويت :

٢٢٥ جم بسكويت بالشيكولاتة (يمكن شراؤه من السوق) ، ٤ ½ ملعقة كبيرة زبد (٧٥ جم)

● الحشو :

عدد ٢ كمثرى صنف ممتاز ، عصير ½ ليمونة ، قشر ليمونة واحدة مبشور ، ⅛ كجم جبن دوبل كريم ينقص منه ١ ½ ملعقة كبيرة (١٠٠ جم) ، ¾ كوب سكر بودرة (٧٥ جم) ، ٢ ملعقة صغيرة جيلاتين ، بياض عدد ٢ بيضة ، ⅗ كوب كريمة مخفوقة

● التجميل :

⅗ كوب كريمة مخفوقة .

● الطريقة :

(١) يسحق البسكويت ، ويقلب مع الزبد المذوب (٢) يضغط الخليط السابق فى صينية ١٩ سم ذات قاعدة متحركة (سائبة) ، مبطنة بورق الزبدة . ثم توضع الصينية فى الثلاجة حتى تبرد تماما

● لعمل الحشو :

(١) تقشر الكمثرى وينزع البذر (٢) تحتجز بضع شرائح من الكمثرى للتجميل ويهرس الباقى جيدا . (٣) تخلط الكمثرى المهروسة مع عصير الليمون ومبشور الليمون والجبن دوبل كريم والسكر . ثم تخفق الجميع بملعقة معدنية إلى أن يتجانس الخليط . (٤) يذوب الجيلاتين فى ملعقتين من الماء الساخن ، ويقلب مع الخليط السابق . (٥) تخفق بياض البيض حتى يجمد . ثم يضاف إلى الخليط مع الكريمة المخفوقة . (٦) يصب الخليط الناتج فى الصينية ١٩ سم . ثم تعاد إلى الثلاجة مرة ثانية إلى أن يتماسك الخليط تماما

● لتجميل الجاتوه :

(١) تنزع التورتة بحرص من الصينية . (٢) تعبأ الكريمة فى كيس تزيين من النايلون مجهز بقمع على شكل نجمة . وتجمل به حواف التورتة (٣) تزين التورتة بشرائح الكمثرى المحتجزة على الوجه الموضح بالصورة المقابلة السفلية

جاتوه بالدوبل كريم والشيكولاتة

● المقادير :

قاعدة البسكويت :

١٠٠ جم بسكويت بالشيكولاتة (يمكن شراؤه من السوق) ، ٣ ملاعق كبيرة زبد مذوب (٥٠ جم)

● الحشو :

¼ كجم ينقص منه مقدار ١ ½ ملعقة كبيرة من الجبن الدوبل كريم (٢٢٥ جم) ، كوب سكر بودرة (١٠٠ جم) ، ٢ بيضة مفصول بياضها عن صفارها ، ١٠٠ جم شيكولاتة سادة مذوبة ، ٢ ملعقة صغيرة جيلاتين ، ½ كوب كريمة مخفوقة

● التجميل :

⅗ كوب كريمة ، بوكلات شيكولاتة (انظر ص ١٢٠) ، سكر بودرة .

● الطريقة :

لعمل قاعدة البسكويت :

(١) يسحق البسكويت ، ويقلب مع الزبد المذوب . (٢) يضغط الخليط السابق فى صينية ١٨ سم ذات قاعدة متحركة (سائبة) . ثم توضع الصينية فى الثلاجة حتى تبرد

● لعمل الحشو :

(١) يخفق الجبن دوبل كريم إلى أن ينعم . ثم يضاف إليه السكر وصفار البيض والشيكولاتة المذوبة . (٢) يذوب الجيلاتين فى ملعقتين من الماء الساخن ويضاف إلى الخليط السابق (٣) يخفق بياض البيض بمضرب سلك حتى يجمد ثم يضاف إلى الخليط السابق (٤) يضاف إلى الخليط الناتج الكريمة المخفوقة ثم يصب الجميع فى الصينية ١٨ سم . وتعاد إلى الثلاجة مرة أخرى إلى أن يتماسك الخليط .

● لتجميل الجاتوه :

(١) تخفق الكريمة المخصصة لعملية التجميل بملعقة معدنية . (٢) توضع فى كيس تزيين نايلون مجهز بقمع على شكل نجمة . وتجمل به حواف التورتة كما يتضح من الصورة المقابلة العلوية . (٣) توضع بوكلات الشيكولاتة فوق سطح التورتة ويرش فوقها سكر البودرة .

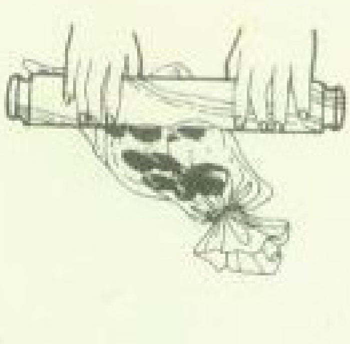
● نبذة مساعدة :

يرش قليل من عصير الليمون فوق شرائح الكمثرى حتى لا يتغير لونها .

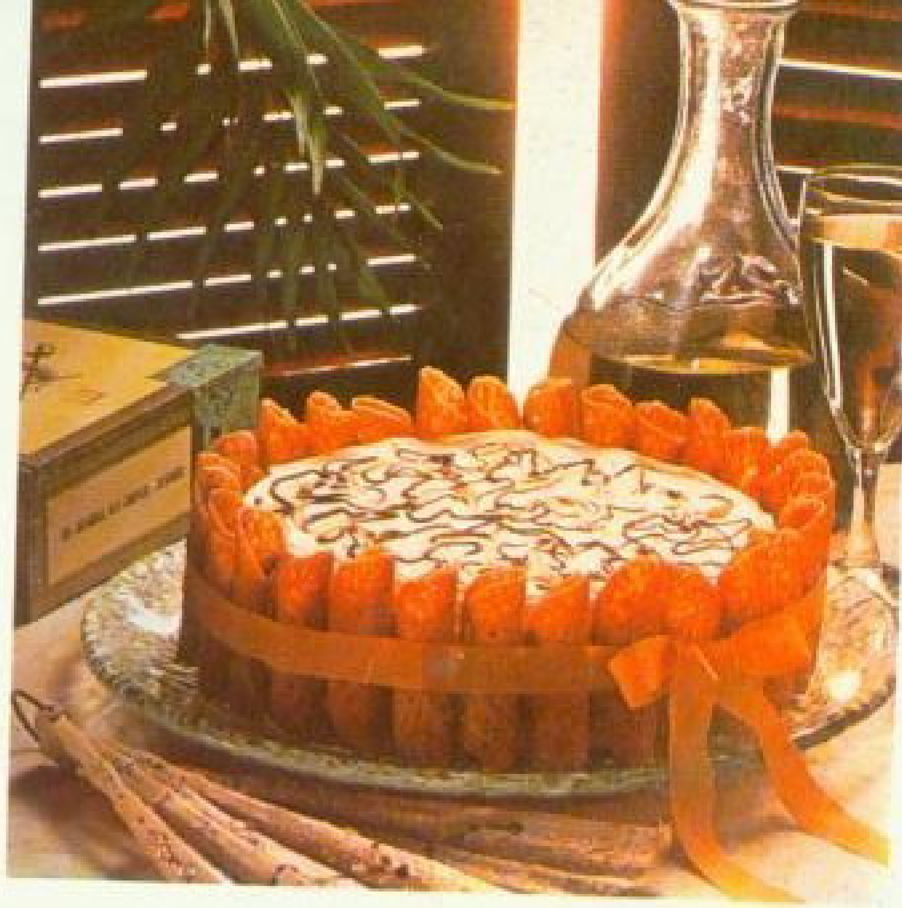


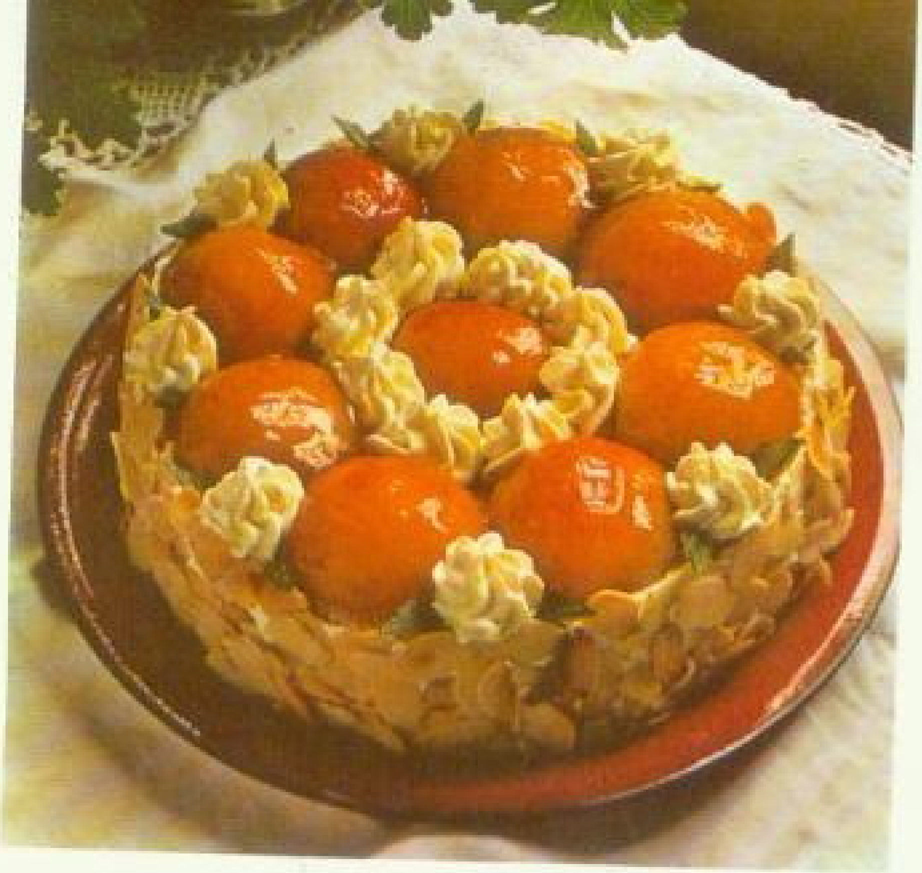
● نبذة مساعدة :

لسحق البسكويت يوضع فى كيس نايلون محكم . ثم يسحق بالنشابة .









جاتوه بالبسكويت والشيكولاتة

● المقادير :

٣ بيضات ، ٣/٤ كوب سكر بودرة (٧٥ جم) ، ٣/٥ كوب دقيق (٦٥ جم) ، ١/٢ ملعقة كبيرة مسحوق كاكاو ، ملعقة صغيرة بيكنج باودر

● الحشو والتجميل :

١ ١/٥ كوب كريمة ، ٢٥ جم شيكولاتة سادة مذوبة (حوالى ١ ١/٢ ملعقة كبيرة) ، أصابع بسكويت (يمكن شراؤها من السوق) ، شريط .

● الطريقة :

(١) يوضع البيض والسكر فى وعاء يرفع فوق حمام مائى ، ويخفق الخليط بمضرب سلك إلى أن يغلظ قوامه ويميل لونه إلى الاصفرار . (٢) يرفع الوعاء عن النار ويستمر الخفق إلى أن يبرد الخليط . (٣) ينخل الدقيق ومسحوق الكاكاو والبيكنج باودر معا ، ثم يضاف الخليط المكون منها إلى الخليط رقم (٢) . (٤) يقسم الخليط الناتج إلى قسمين ، يوضع كل قسم منهما فى صينية ٢٠ سم مبطنة من الداخل بورق الزبدة ، ومدهونة بالزبد . (٥) تخبز الصينيتان فى فرن هادئ (١٨٠° م) لمدة ٢٥ ـ ٣٠ دقيقة ، ثم تخرج الصينيتان من الفرن وتنزع التورتتان بحرص وتتركان لتبردا .

● لتجميل الجاتوه :

(١) تخفق الكريمة بملعقة معدنية ويستخدم جزء منها فى لصق التورتتين معا . (٢) يفرد قليل من الكريمة حول جوانب التورتتين بالقدر الذى يكفى لتثبيت أصابع البسكويت حولها كما هو واضح بالصورة . (٣) يُلف شريط ملون حول التورتة . (٤) يفرد باقى الكريمة فوق سطح التورتة مع عمل دوائر بها بواسطة سكين توزيع . (٥) يجهز كيس تزيين من ورق الزبدة (انظر ص ١١٨) ويثقب طرفه ثقبا رفيعا ، ثم يعبأ بالشيكولاتة الذائبة وتصب منه الشيكولاتة فوق الكريمة الموجودة بسطح التورتة ، ثم تصنع بها دوائر باستخدام سكين التوزيع .

جاتوه بالمشمش

● المقادير :

٣ بيضات ، ٣/٤ كوب سكر بودرة (٧٥ جم) ، قشر ليمونة واحدة مبشور ، قليل من الملح ، ٣/٤ كوب دقيق منخول (٧٥ جم) + ملعقة صغيرة بيكنج باودر .

● الحشو والتجميل :

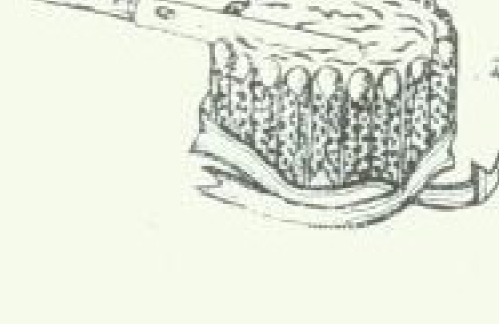
٣/٥ كوب كريمة ، ملعقة كبيرة سكر بودرة ، ملعقة كبيرة عصير مشمش (اختيارية) ، شرائح لوز محمّص ، ١/٤ كجم مشمش منزوع البذور مقطع أنصافا ومسلوق ، ٤ ملاعق كبيرة مربة مشمش مصفيه

● الطريقة :

(١) تخفق البيض والسكر معا بواسطة مضرب سلك فى وعاء مرفوع فوق حمام مائى ، إلى أن يغلظ قوام الخليط ويميل لونه إلى الاصفرار . (٢) يرفع الوعاء عن النار ويستمر الخفق إلى أن يبرد الخليط (٣) يضاف مبشور الليمون والملح والدقيق ويخلط مع الخليط السابق بحرص شديد بواسطة ملعقة معدنية . (٤) يقسم الخليط الناتج إلى قسمين ، يوضع كل قسم فى صينية ٢٠ سم مبطنة من الداخل بورق الزبدة ، ومدهونة بالزبد (٥) تخبز الصينيتان فى فرن هادئ (١٨٠° م) لمدة ٢٠ ـ ٢٥ دقيقة ، وتترك التورتتان بضع دقائق فى الصينيتين ، ثم تنزعان وتتركان لتبردا .

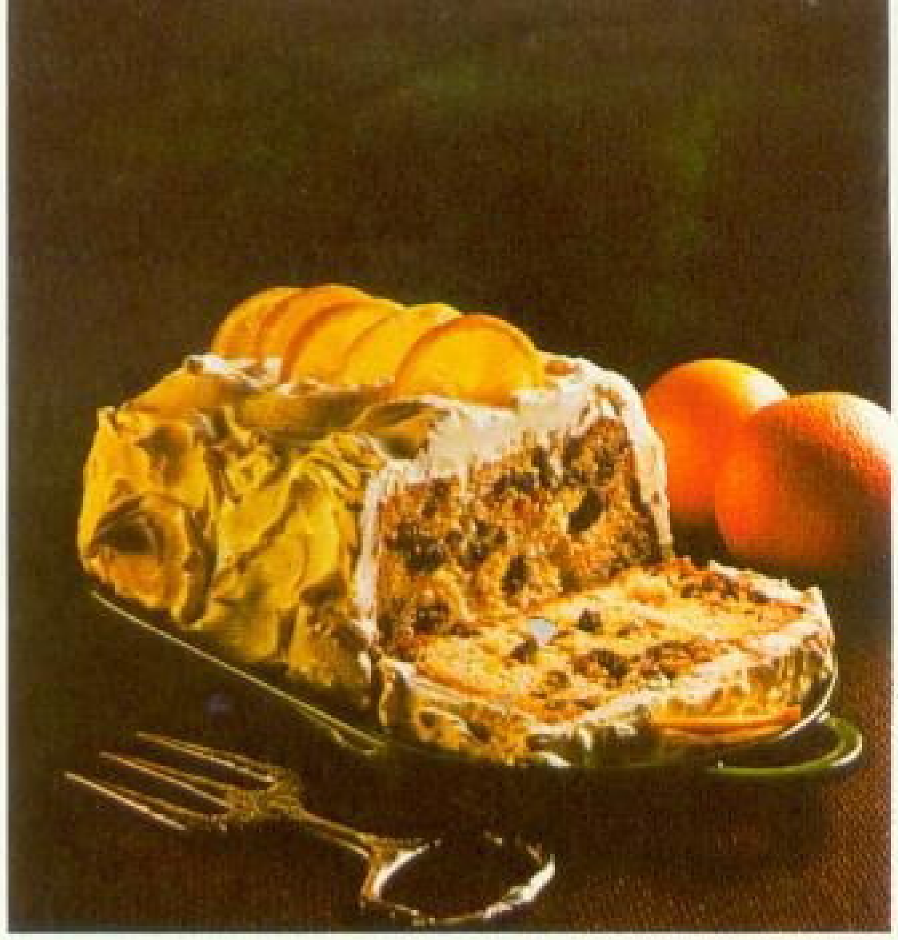
● لحشو وتجميل الجاتوه :

(١) تخفق الكريمة بملعقة معدنية ، ثم يضاف سكر البودرة وملعقة عصير المشمش ويخفق الجميع . (٢) يحتجز جزء من الخليط السابق لعملية التجميل . (٣) يستخدم قليل من خليط الكريمة والسكر فى لصق التورتتين معا ، ثم يُفرد الباقى حول التورتة الناتجة . (٤) تدحرج التورتة فوق شرائح اللوز حتى تُغلف بها تماما (انظر ص ٣٩ ـ النبذة المساعدة) . (٥) ترتب أنصاف المشمش فوق سطح التورتة ثم تغلف بمربة المشمش . (٦) يعبأ الجزء المحتجز من خليط الكريمة والسكر فى كيس تزيين ويجمل به التورتة على الوجه المبين فى الصورة .



● نبذة مساعدة :

تستخدم سكين مشرشرة لتقسيم التورتة .



جاتوه بالزبيب

● المقـادير :

• $\frac{1}{8}$ كجم + ٣ ملاعق كبيرة زبد أو زبد صناعى (١٧٥ جم) • $1\frac{3}{4}$ كوب سكر بودرة (١٧٥ جم) • ٣ بيضات • ٢ كوب دقيق فاخر (٢٠٠ جم) + ٣ ملعقة صغيرة بيكنج باودر • قشر برتقالة واحدة مبشور • عصير برتقالة واحدة • ١٧٥ جم زبيب .

● الحشو والتجميل :

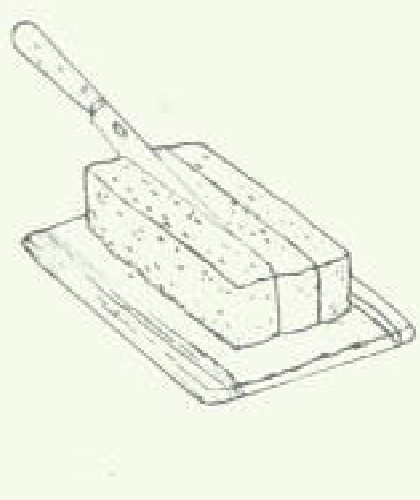
• $1\frac{1}{5}$ كوب كريمة • قشر برتقالة واحدة مبشور • ملعقة كبيرة سكر بودرة • برتقالة واحدة مقطعة إلى شرائح .

● الطريقـة :

(١) يخفق الزبد مع السكر إلى أن يميل لون الخليط إلى الاصفرار • ويصبح هشا . (٢) يخفق البيض تدريجيا فى الخليط • ثم ينخل الدقيق فوقه • ويخلط معه باستخدام ملعقة معدنية . (٣) يضاف مبشور وعصير البرتقال والزبيب إلى الخليط • ويقلب معه بحرص (٤) يوضع الخليط فى صينية رقم (١) مبطنة بورق الزبد • ومدهونة بالزبدة • وتخبز فى فرن هادئ (١٦٠° م) لمدة $1\frac{1}{2}$ – $1\frac{3}{4}$ ساعة حتى يصبح لونها محمرا ويتماسك قوامها • ويمكن التأكد من ذلك باللمس . (٥) تخرج الصينية من الفرن • وينزع منها الجاتوه • ويترك ليبرد .

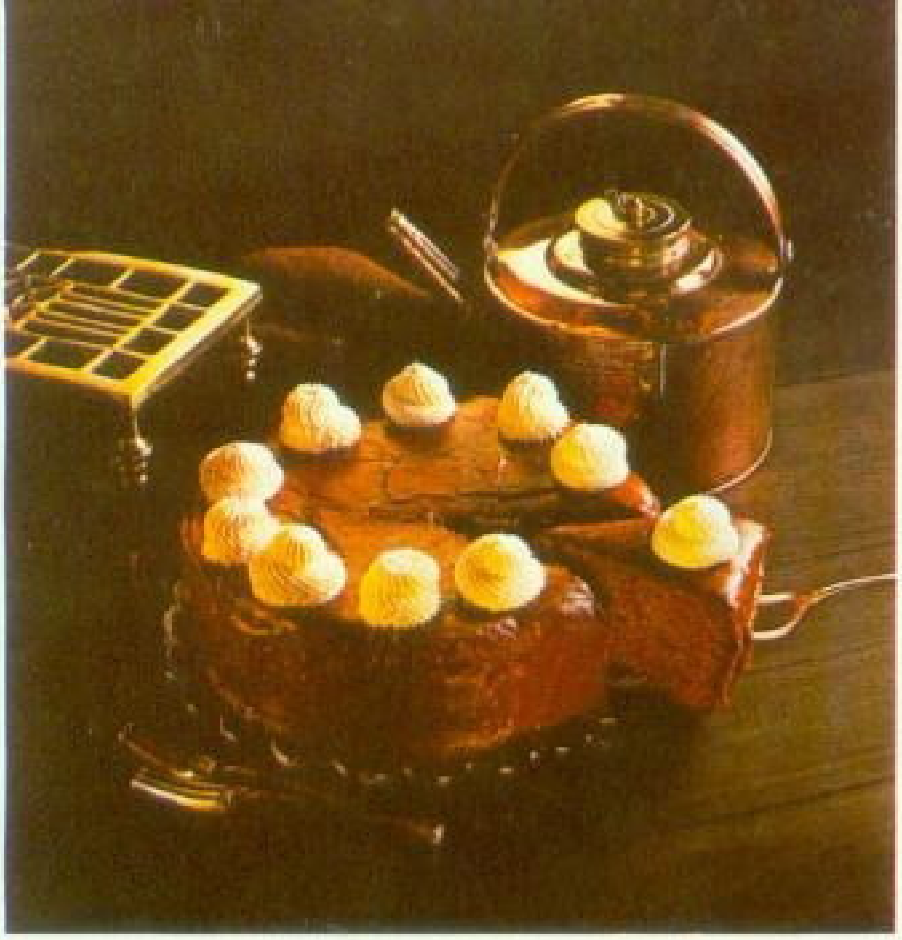
● لحشو وتجميل الجاتوه :

(١) تخفق مع مبشور البرتقال والسكر البودرة بواسطة ملعقة معدنية إلى أن يجمد الخليط . (٢) تقطع التورتة إلى ٣ أقسام ثم تلصق الأقسام الثلاثة معا ببعض الكريمة . (٣) تجمل التورتة بباقى الكريمة • وذلك بتغليفها بها تماما • ثم عمل دوائر فوقها بواسطة سكين نصلها مستدير الطرف . (٤) ترتب شرائح البرتقال فوقها .



● نبذة مساعدة :

تقطع التورتة فوق قاعدة أو صينية كبيرة بواسطة سكين مشرشرة إلى ثلاثة أقسام .



جاتوه معـرّق

● المقـادير :

• $\frac{1}{8}$ كجم + ٣ ملاعق كبيرة زبد (١٧٥ جم) • ١٧٥ جم شيكولاتة سادة • ملعقة كبيرة قهوة سوداء • $1\frac{3}{4}$ كوب سكر بودرة (١٧٥ جم) • ٤ بيضات مفصول بياضها عن صفارها • $1\frac{1}{2}$ كوب دقيق فاخر (١٥٠ جم) + ٢ ملعقة صغيرة بيكنج باودر

● الحشو والتغليف :

• مربة مشمش مصفّية • ١٧٥ جم شيكولاتة سادة • ٢ ملعقة كبيرة قهوة سوداء • $1\frac{3}{4}$ كوب سكر بودرة (١٧٥ جم) • $\frac{3}{5}$ كوب كريمة .

● الطريقـة :

(١) تذاب الشيكولاتة والقهوة فى وعاء مرفوع فوق حمام مائى • ويترك الخليط ليبرد . (٢) يخفق الزبد مع السكر إلى أن يخف قوام الخليط • ويصبح هشا . (٣) يخفق صفار البيض تدريجيا فى الخليط ثم يضاف إليه خليط الشيكولاتة البارد . (٤) يضاف الدقيق إلى الخليط المتكوّن • ويخلط معه باستخدام ملعقة معدنية . (٥) يخفق بياض البيض بمضرب سلك إلى أن يجمد • ثم يضاف إلى الخليط السابق . (٦) يوضع الخليط الناتج فى صينية ٢٠ سم مبطنة بورق الزبدة • ومدهونة بالزبد • وتخبز فى فرن بارد (١٥٠° م) لمدة ساعة إلى $1\frac{1}{2}$ ساعة ثم تخرج من الفرن • ويترك فيها الجاتوه مدة ١٠ دقائق • ثم ينزع من الصينية • ويترك ليبرد .

● لحشو وتجميل الجاتوه :

(١) تقطع تورتة الجاتوه نصفان • ثم يلصق النصفان معا بمربة المشمش . (٢) تدهن التورتة كلها بطبقة رقيقة من مربة المشمش . (٣) تذاب شيكولاتة وبن التغليف فى وعاء يرفع فوق حمام مائى • ثم يرفع الخليط عن النار • ويضاف إليه سكر البودرة ويخفق الجميع معا . (٤) يصب الخليط السابق فوق تورتة الجاتوه مع تسويته بسكين توزيع . (٥) يترك الجاتوه ليتماسك قوامه . (٦) يعبأ كيس تزيين مجهز بقمع سادة بالكريمة • ويصب منه نجمات على سطح التورتة .

الفصل الخامس



أنواع جديدة من التورتات

تورتة تختخ

● المقادير :
- ١/٤ كجم ينقص منه ١ ١/٢ ملعقة كبيرة زبد أو زبد صناعى (٢٢٥ جم) ، ٢ ١/٤ كوب سكر بودرة (٢٢٥ جم) ، ٤ بيضات مخفوقة خفقا خفيفا ، ١ ٣/٤ كوب دقيق فاخر (١٧٥ جم) ، ٢ ٣/٤ ملعقة صغيرة بيكنج باودر ، ٣/٤ كوب جوز هند مبشور (٧٥ جم) .

● التغليف والتجميل :
- ١/٤ كجم ينقص منه ١ ١/٢ ملعقة كبيرة مربة توت (٢٢٥ جم) ، كوب جوز هند مبشور (١٠٠ جم) ، ١/٤ كجم ينقص منه ١ ١/٢ ملعقة كبيرة من تغليفة الزبد (٢٢٥ جم انظر ص ١١٢) ، حلوى مختلفة ، شريط قصير من ربْ سوس ، ١/٤ كجم ينقص منه ١ ١/٢ ملعقة كبيرة من عجينة اللوز (٢٢٥ جم أنظر ص ١١٦) .

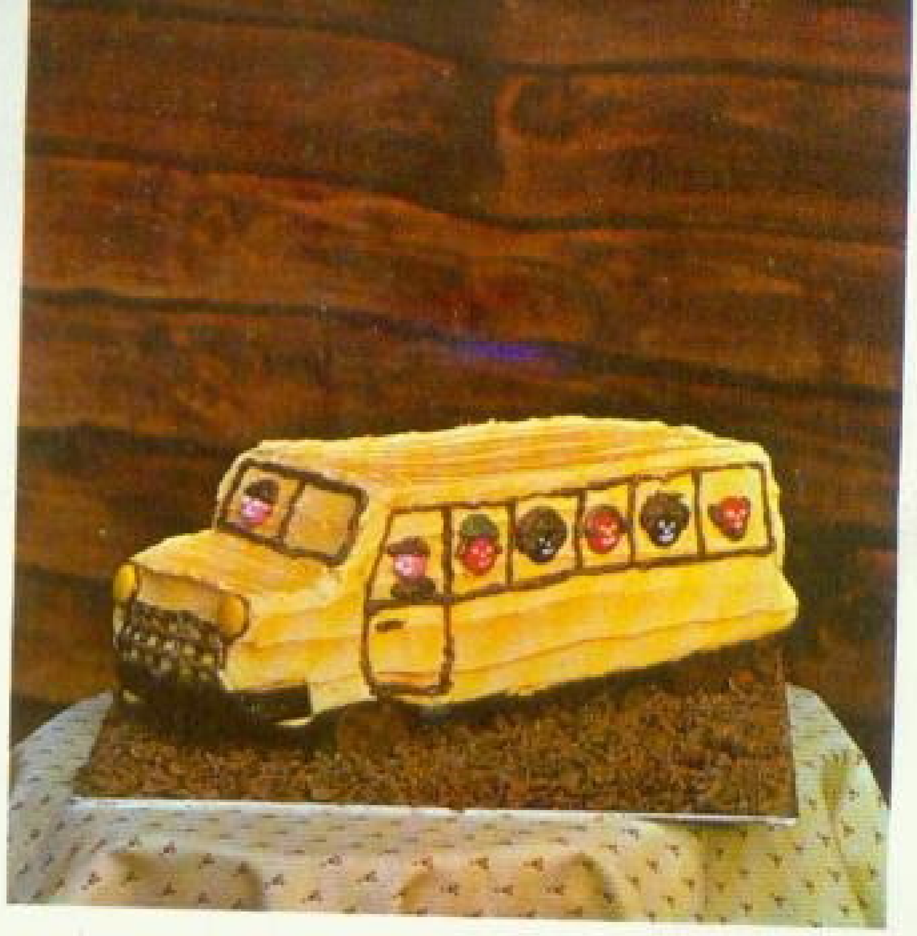
● الطريقة :
(١) يخفق الزبد مع السكر إلى أن يخف قوام الخليط ، ويصبح هشا . (٢) يخفق البيض فى الخليط . (٣) ينخل الدقيق والبيكنج باودر فوق الخليط السابق ثم يضاف جوز الهند المبشور بحرص ويقلب الجميع باستخدام ملعقة معدنية . (٤) يُدهن قالب جيلى سعة ٢ ٢/٥ كوب بالزبد ، وتبطن صينية أخرى مربعة ١٨ سم بورق الزبد وتدهن بالزبدة . (٥) يوضع ٢/٣ مقدار الخليط رقم (٣) فى قالب الجيلى سعة ٢ ٢/٥ كوب ، ثم يفرد الثلث الباقى من الخليط فى الصينية ١٨ سم . (٦) تخبز الصينيتان فى فرن هادئ (١٦٠° م) لمدة ٢٥ ـ ٣٥ دقيقة بالنسبة للصينية المربعة ١٨ سم ، ولمدة ٤٠ ـ ٥٠ دقيقة بالنسبة لقالب الجيلى (٧) تخرج الصينيتان من الفرن ، ثم تتركان لتبردا .

● لتغليف وتجميل التورتة :
(١) تقطع التورتة المربعة نصفان ، ويلصق النصفان معا باستخدام قليل من مربة التوت ، فتكون بذلك تورتة مستطيلة ٨,٥ × ١٨ سم . (٢) تغطى التورتة كلها بمربة التوت ، ثم تغلف جميعها بمبشور جوز الهند . (٣) يستخدم سيخ أو سكين يخطط بها جسم التورتة مما يعطى التورتة شكل حائط الطوب (انظر الرسم السفلى) (٤) يُغطى قالب الجيلى بالتغليفة ، ثم تنزع التورتة خارج القالب ، وتوضع فوق التورتة رقم (٢) . (٥) تستخدم الحلوى فى تمثيل الأزرار ، والأنف ، والعينين ، ثم تستخدم شريط الربْ سوس فى عمل الفم والحاجبين . (٦) يُشكّل ذراعان ورجلان من عجينة اللوز وتلصق بالتورتة على الوجه المبين بالصورة ، ويمكن الاستعانة بأعواد خشبية رفيعة لتسهيل عملية اللصق .

● نبذة مساعدة :
لإعطاء التورتة شكل حائط الطوب يستخدم سكين أو سيخ يُخطط به على تغليفة جوز الهند بالكيفية الموضحة بالرسم .







تورتة الأتوبيس

● المقـادير :

$\frac{1}{8}$ كجم + ٣ ملاعق كبيرة زبد أو زبد صناعي (١٧٥ جم) ۔ $\frac{3}{4}$ ١ كوب سكر بودرة (١٧٥ جم) ۔ قشر عدد ٢ ليمونة مبشور ۔ عصير ليمونة واحدة ۔ ٣ بيضات مخفوقة ۔ $\frac{1}{4}$ كجم ينقص منه $\frac{1}{2}$ ١ ملعقة كبيرة دقيق فاخر (٢٢٥ جم مايعادل $\frac{1}{4}$ ٢ كوب) مضاف إليه $\frac{1}{2}$ ٣ ملعقة صغيرة بيكنج باودر

● للتغليف والتجميل :

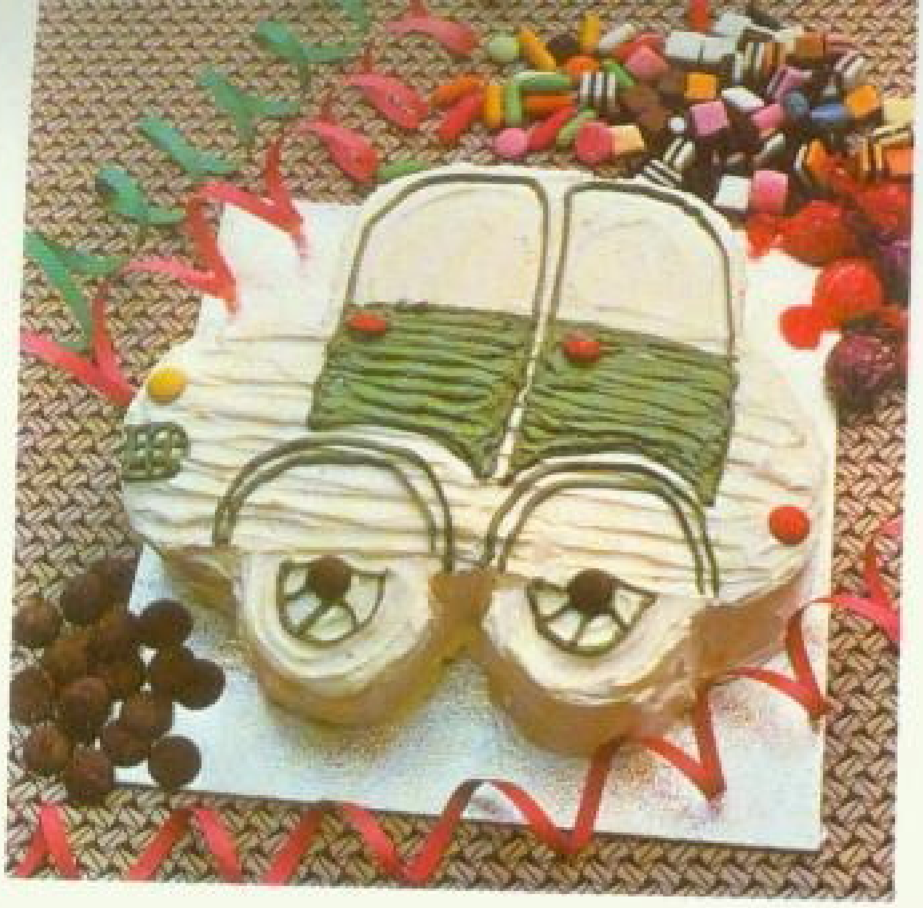
۔ $\frac{1}{4}$ كجم ينقص منه $\frac{1}{2}$ ١ ملعقة كبيرة من تغليفة الزبد بالليمون (٢٢٥ جم ۔ انظر ص ١١٢) ۔ فود كلور ۔ لون أصفر ۔ ٧٥ جم شيكولاتة سادة مذوّبة ۔ $\frac{1}{2}$ كوب سكر بودرة (٥٠ جم) ۔ ملعقة كبيرة ماء ۔ حلوى مختلفة صغيرة ۔ أقراص شيكولاتة مستديرة ۔ ١٠٠ جم شيكولاتة سادة مبشورة (اختيارية) .

● الطريقـة :

(١) يخفق الزبد مع السكر والليمون المبشور إلى أن يخف قوام الخليط ويصبح هشا . (٢) يضاف عصير الليمون ثم البيض تدريجيا إلى الخليط . (٣) ينخل الدقيق فوق الخليط ثم يخلط معه بحرص باستخدام ملعقة معدنية . (٤) يوضع الخليط الناتج في صينية مستطيلة مبطنة بورق الزبدة ومدهونة بالزبد ، ويخبز في فرن هادئ (١٦٠° م) لمدة $\frac{1}{4}$ ١ – $\frac{1}{2}$ ١ ساعة ، ثم يخرج من الفرن ، وتنزع من الصينية ، وتترك لتبرد . (٥) بعد أن تبرد التورتة يُسوّى سطحها باستخدام سكين . ثم يقطع من طرفها الضيق قطعة مقدارها ٢.٥ × ٣.٥ سم لتشكيل مكان الموتور (أي يكون ارتفاع الجزء المقطوع ٣.٥ سم وعرضه ٢.٥ سم) .

● لتغليف وتجميل التورتة :

(١) يحتجز مقدار ٢ ملعقة كبيرة من تغليفة الزبد (٢) يلوّن المقدار الباقي من التغليفة باللون الأصفر ، وتغلف به التورتة كلها . (٣) تخفق الشيكولاتة المذوّبة مع التغليفة المحتجزة . ويوضع الخليط في كيس تزيين مصنوع من ورق الزبدة (انظر ص ١١٨) بطرفه ثقب رفيع ، وترسم به جميع خطوط الأتوبيس كما هو واضح من الصورة . (٤) يخلط سكر البودرة بالماء جيدا إلى أن يلمع الخليط ويماثل تغليفة الجلاسيه . ثم يوضع في كيس تزيين به ثقب رفيع ويرسم به وجوه فوق قطع الحلوى الصغيرة . ثم توضع هذه القطع في شبابيك الأتوبيس (٥) توضع أقراص الشيكولاتة أسفل التورتة حيث تمثل العجلات (٦) يوضع الأتوبيس فوق قاعدة ، ويرش فوقها الشيكولاتة المبشورة .



تورتة السيارة

● المقـادير :

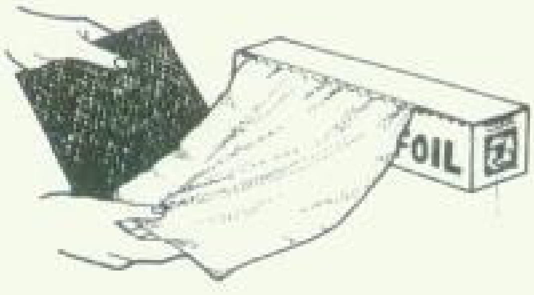
۔ عدد ١ تورتة ساندوتش (انظر تورتة القارب ص ١٠٣) .

● التغليف والتجميل :

۔ قاعدة مربعة ٢٥ سم مغلفة بورق مفضض ۔ $\frac{1}{4}$ كجم ينقص منه $\frac{1}{2}$ ١ ملعقة كبيرة خثارة ليمون (مكوّنة من بيض + سكر + زبد + عصير ليمون ۔ مقدار الخثارة يعادل ٢٢٥ جم) ۔ $\frac{1}{4}$ كجم ينقص منه $\frac{1}{2}$ ١ ملعقة كبيرة من تغليفة الزبد (٢٢٥ جم ۔ انظر ص ١١٢) ۔ فود كلور ۔ لون أخضر ۔ حلوى مختلفة وأشرطة ملونة ۔ أقراص صغيرة من الشيكولاتة .

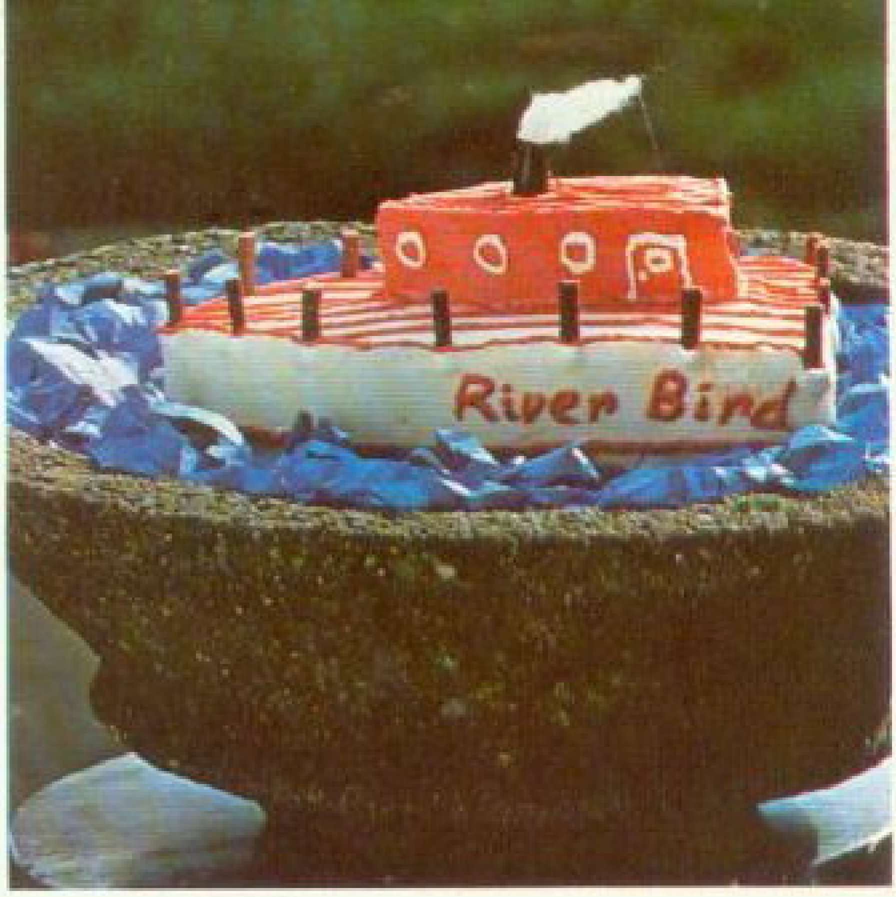
● لتغليف وتجميل السيارة :

(١) تقطع التورتة نصفان بالعرض ، ويلصق النصفان ببعضهما باستخدام قليل من خثارة الليمون . (٢) توضع التورتة فوق القاعدة . (٣) يخلط المقدار الباقي من خثارة الليمون بتغليفة الزبد . (٤) تقص قطعة من ورق الزبدة مساحتها تساوي مساحة التورتة (٥) يرسم شكل سيارة على ورقة الزبدة ، ثم توضع الورقة فوق التورتة وتقطع التورتة حسب شكل السيارة . (٦) تستخدم القطع المتخلفة من عملية القطع في تشكيل عجلات السيارة . (٧) تحتجز ٣ ملاعق كبيرة من التغليفة ، ويستخدم الباقي في تغليف السيارة تماما (٨) تستخدم سكين ذات نصل مستدير الطرف في الضغط على التغليفة ثم سحبها على امتداد جسم السيارة . (٩) يلوّن الجزء المحتجز من التغليفة باللون الأخضر ، ويعبأ في كيس تزيين من ورق الزبدة (انظر ص ١١٨) بطرفه ثقب رفيع ، وترسم به باقي خطوط السيارة كما هو واضح بالصورة . (١٠) توضع الحلوى والأشرطة فوق التورتة . كما توضع أقراص الشيكولاتة فوق القاعدة .



● نبذة مساعدة :

يستخدم الورق المفضض في تغليف القاعدة .



تورتة القارب

● المقادير :

- $\frac{1}{8}$ كجم + ٣ ملاعق كبيرة زبد أو زبد صناعى (١٧٥ جم) - $\frac{3}{4}$ ١ كوب سكر بودرة (١٧٥ جم) - بضع قطرات إسانس فانيليا - ٣ بيضات مخفوقة خفقا خفيفا - $\frac{3}{4}$ ١ كوب دقيق فاخر (١٧٥ جم) + $\frac{3}{4}$ ٢ ملعقة صغيرة بيكنج باودر - ٣ ملاعق كبيرة مربة فراولة .

● التغليف والتجميل :

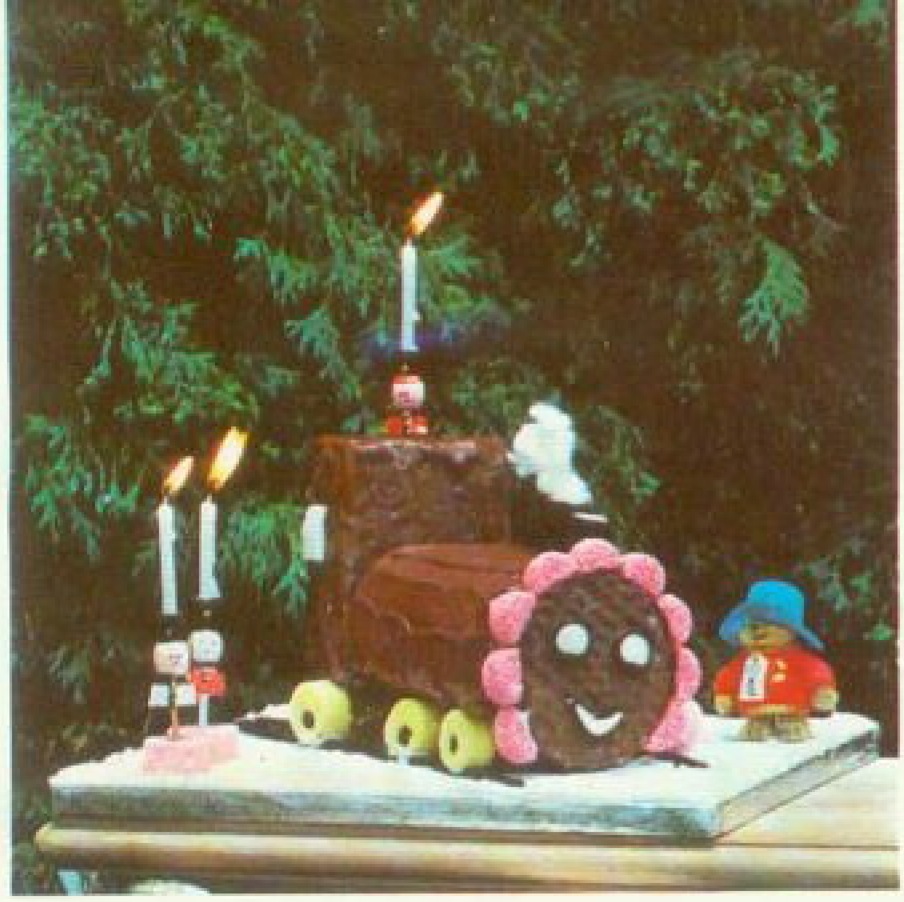
- $\frac{1}{4}$ كجم ينقص منه ٣ ملاعق كبيرة من تغليفة الزبد (٢٢٥جم - انظر ص ١١٢) - فود كلور - حلوى رب سوس - قضبان من الشيكولاتة .

● الطريقة :

(١) يخفق البيض والسكر معا إلى أن يخف قوام الخليط - ويصبح هشا . (٢) يخفق إسانس الفانيليا مع البيض تدريجيا فى الخليط السابق . (٣) ينخل الدقيق فوق الخليط الناتج - ويخلط معه باستخدام ملعقة معدنية . (٤) يُفرد الخليط فى صينية ٢٣ × ٣٣ سم مبطنة بورق الزبدة - ومدهونة بالزبد - وتخبز فى فرن هادئ (١٨٠° م) لمدة ٢٠ - ٢٥ دقيقة . (٥) تخرج الصينية من الفرن - وتنزع التورتة - وينزع منها ورق الزبدة - ثم تترك لتبرد . (٦) تُقطع شريحة عرضها ٥ سم على امتداد الجانب القصير للتورتة (أى بعرض التورتة) (٧) يُقسم الجزء الباقى من التورتة بالعرض إلى قسمين - يغلف سطح أحدهما بمعظم المربة . ثم يلصق بالقسم الآخر . (٨) تقسم الشريحة رقم (٦) بالعرض إلى قسمين ويُلصق القسمان ببعضهما باستخدام باقى المربة . (٩) يقطع شكل زورق من قطعة التورتة الكبيرة - بحيث يكون عرض أحد الطرفين ١٣ سم . أما الطرف الآخر فيكون مدببا (١٠) تقطع أجزاء من أحد طرق قطعة التورتة الصغيرة بحيث يصبح شكل الطرف مدببا . (١١) توضع قطعة التورتة الصغيرة فوق قطعة التورتة الكبيرة كى تمثل كابينة القارب .

● لتغليف وتجميل التورتة :

(١) يُلوّن نصف مقدار تغليفة الزبد باللون الأحمر . (٢) يؤخذ من كل نصف التغليفة عدد ٢ ملعقة كبيرة - وتحتجز جانبا لوضعها فى كيس التزيين . (٣) يغلف القسم الكبير من التورتة بالتغليفة البيضاء - والكابينة بالتغليفة الحمراء . (٤) يجهز كيس تزيين من ورق الزبدة (انظر ص ١١٨) ويثقب طرفه ثقبا رفيعا - ويوضع فيه ملعقى التغليفة البيضاء - ونصب التجميلات الموضحة بالصورة . ثم توضع فيه ملعقى التغليفة الملونة بالأحمر - ويكتب اسم القارب (أى اسم يمكن اختياره) (٥) توضع قطعة حلوى ربّ سوس فوق الكابينة كى تمثل المدخنة - وتثبت بقمة الحلوى قطعة قطن كى تمثل الدخان (٦) تثبت قضبان الشيكولاتة حول الحافة العلوية للقسم الكبير من التورتة .



تورتة وابور الزلط بالشيكولاتة

● المقادير :

- ٣ بيضات - كوب سكر بودرة (١٠٠ جم) - $\frac{3}{4}$ كوب ينقص منه $\frac{3}{4}$ ملعقة كبيرة دقيق (٦٥ جم) + $\frac{3}{4}$ ملعقة صغيرة بيكنج باودر - $\frac{1}{2}$ ١ ملعقة كبيرة مسحوق كاكاو - سكر بودرة

● الحشو :

- $\frac{1}{8}$ كجم ينقص منه $\frac{1}{2}$ ١ ملعقة كبيرة من تغليفة الزبد بالشيكولاتة (١٠٠ جم - انظر ص ١١٢) .

● التغليف والتجميل :

- ١٧٥ جم شيكولاتة سادة مذوّبة - عدد ١ بسكويتة بالشيكولاتة - ربّ سوس

● الطريقة :

(١) يخفق البيض والسكر معا إلى أن يصفر لون الخليط ويغلظ قوامه (٢) ينخل الدقيق ومسحوق الكاكاو فوق الخليط السابق - ويمزج الجميع باستخدام ملعقة معدنية - على أن يتم المزج بحرص . (٣) يُفرد الخليط بالتساوى فى صينية ٢٣ × ٣٣ سم مبطنة بورق الزبدة - ومدهونة بالزبد - وتخبز فى فرن ساخن (٢٢٠° م) لمدة ١٢ دقيقة . (٤) تخرج الصينية من الفرن - وتنزع التورتة - وتوضع فوق فرخ ورق زبدة مرشوش بقليل من سكر البودرة . (٥) تُسوّى جوانب التورتة ويُعمل شق غير عميق أسفل أحد جانبيها القصيرين . (٦) يوضع فرخ ورق زبدة آخر فوق التورتة - وتُلف بحرص فى فرخى ورق الزبدة على شكل أسطوانة وتترك لتبرد .

● لحشو وتغليف وتجميل التورتة :

(١) حينما تبرد التورتة يُفك منها ورق الزبدة - ثم تغلف بتغليفة الزبد - ويُعاد لفها مرة ثانية فى ورق الزبدة (٢) تُقطع قطعة أسطوانية طولها ١٠ سم تقريبا من التورتة فيصبح لدينا أسطوانتين أسطوانة كبيرة وأخرى صغيرة . (٣) تغطى الأسطوانتان بالشيكولاتة المذوّبة . (٤) توضع قطعة البسكويت بالشيكولاتة على أحد طرق الأسطوانة الكبيرة - وتترك حتى تلتصق به . (٥) توضع الأسطوانة الصغيرة على قاعدتها - أى تُضبط فى وضع قائم - وتثبت فوق الطرف الآخر للأسطوانة الكبيرة . (٦) ترتب حلوى الرّب سوس بحيث تمثل العجلات والمدخنة . (٧) تُجمل التورتة بقطعة من القطن كى تمثل دخانا خارجا من المدخنة .

تورتة طاحونة الهـواء

● المقـادير :

- ٣/٤ ٣ كوب دقيق (٣٧٥ جم) - ١/٤ ملعقة صغيرة ملح - ١/٤ كجم ينقص منه ١/٢ ١ ملعقة كبيرة زبد أو زبد صناعى (١٠٠ جم) - ١/٢ ١ ملعقة كبيرة مسحوق كاكاو - كوب سكر بودرة (١٠٠ جم) - عدد ١ صفار بيضة - ١/٤ ملعقة صغيرة إسانس لوز

● التغليف والتجميل :

- ١/٨ كجم + ٣ ملاعق كبيرة زبد أو زبد صناعى (١٧٥ جم) - ٣/٤ ٢ كوب سكر بودرة منخول (٢٧٥ جم) - بضع قطرات من إسانس اللوز - ملعقة كبيرة مسحوق كاكاو - ٢ ملعقة صغيرة ماء مغلى - ٥٠ جم شيكولاتة مبشورة (حوالى ٣ ملاعق كبيرة) - ١٠٠ جم شيكولاتة سادة مذوّبة - ٣ ملاعق كبيرة سكر بودرة منخول - ٣/٤ ملعقة صغيرة ماء مغلى - حلوى ربّ سوس - عجينة لوز (اختيارية)

● الطريقـة :

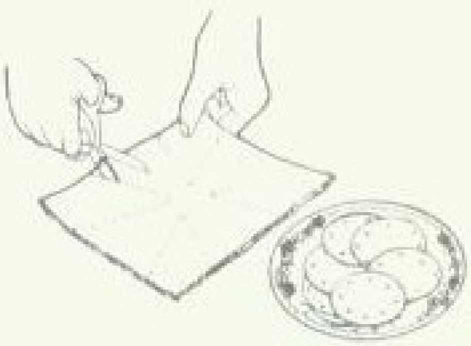
(١) ينخل الدقيق والملح فى وعاء (٢) يفرك الزبد مع الدقيق حتى يماثل الخليط فتات الخبز . (٣) تضاف الكاكاو والسكر . وصفار البيض وإسانس اللوز إلى الخليط السابق . ويقلب حتى يصير عجينة (٤) تكوّن أسطوانة من العجينة قطرها حوالى ٧.٥ سم تقريبا . وتلف فى غشاء لاصق ثم توضع فى الثلاجة حتى تتماسك تماما . (٥) تقطع الأسطوانة إلى ثمانية شرائح تقريبا . وتوضع فى صاج مدهون . ثم تخبز فى فرن متوسط الحرارة (١٩٠° م) لمدة ١٥ ـ ٢٠ دقيقة . وبعد ذلك تنزع من الصاج وتترك لتبرد .

● لتغليف وتجميل التورتة :

(١) تخفق الزبد مع السكر إلى أن يميل لون الخليط إلى الأصفرار ويصبح هشا . (٢) يقسم الخليط السابق إلى قسمين . ويضاف إسانس اللوز إلى قسم منهما (٣) يمزج مسحوق الكاكاو بالماء المغلى . ويضاف الخليط إلى القسم الثانى من خليط الزبد والسكر . ثم يضاف إليه مبشور الشيكولاتة . (٤) تلصق قطع التورتة الثمانية فوق بعضها بخليط الشيكولاتة رقم (٣) . ثم توضع فى الثلاجة حتى تتماسك جيدا . فتخرج من الثلاجة وتغلف كلها من الخارج بخليط اللوز رقم (٢) . (٥) ترسم أذرع الطاحونة الأربعة فوق فرخ من ورق الزبدة . وتصب الشيكولاتة الذائبة بحرص داخل رسم الطاحونة مع ترك ثقب صغير فى الوسط . ويجب أن يكون سمك طبقة الشيكولاتة داخل رسم الطاحونة مناسبا غير رفيق ومتساويا فى نفس الوقت . (٦) يرسم على فرخ الزبدة أيضا شباكين وبابين مع ملء الرسم بالشيكولاتة الذائبة . (٧) تترك أشكال الشيكولاتة فترة حتى تتماسك . ثم توضع فى الثلاجة (٨) يخلط سكر البودرة مع الماء . ويوضع الخليط فى كيس تزيين مصنوع من ورق الزبدة (انظر ص ١١٨) . وطرفه مثقوب ثقبا صغيرا . ثم يصب منه الخطوط المحددة لشرائح أذرع الطاحونة . وزجاج النوافذ وشراعة الباب . وتترك حتى تجف . (٩) تثبت قطعة حلوى ربّ سوس بطرف شفاطة كوكاكولا . ويدخل طرفها الآخر فى الثقب الموجود فى منتصف أذرع الطاحونة (انظر رقم ٥) . ثم يدخل بالتالى فى التورتة . (١٠) تثبت الشبابيك والأبواب بالتورتة . وترص أنواع من الحلوى فوق سطحها

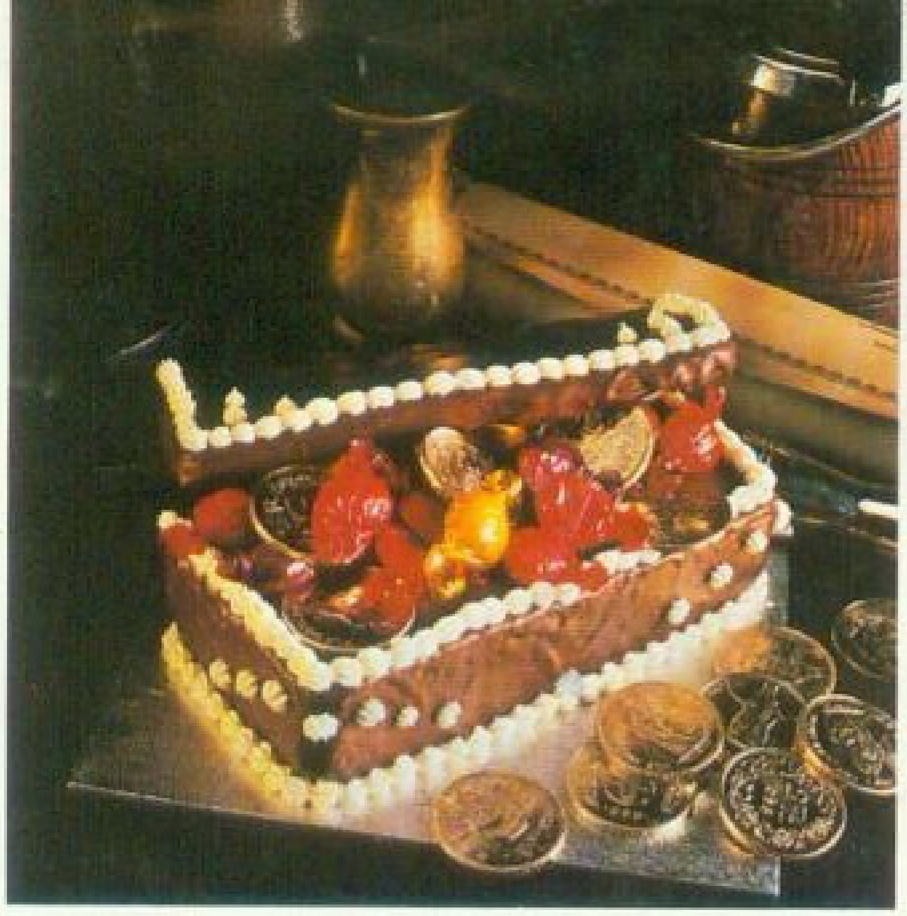
● نبذة مساعدة :

يمكن عمل التورتة بشراء البسكويت . وعمل أذرع الطاحونة من الورق المقوى بدلا من الشيكولاتة









تورتة الكتاب

● المقادير :

- عدد ١ تورتة ساندوتش (أي مكونة من قسمين) ٢٣ × ٣٣ سم - انظر تورتة القارب ص ١٠٣ .

● للتغليف والتجميل :

- ١/٤ كجم ينقص منه ١/٢ ١ ملعقة كبيرة من تغليفة الزبد . (٢٢٥ جم - انظر ص ١١٢)
- ٥٠ جم شيكولاتة سادة مذوّبة . شريط ملون

● الطريقة :

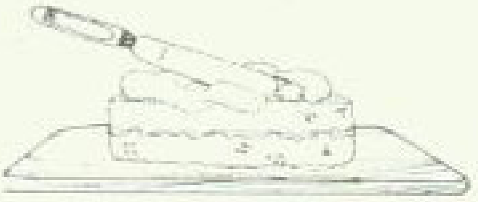
(١) تعد تورتة الساندوتش (انظر تورتة القارب ص ١٠٣) .

● لتغليف وتجميل التورتة :

(١) تغلف التورتة جميعها بتغليفة الزبد ويحتجز حوالى ١/٣ التغليفة لعملية التجميل بالقمع . (٢) يوضع المقدار المحتجز من التغليفة فى كيس تزيين مجهز بقمع صغير على شكل نجمة . ويجمل به حواف التورتة . (٣) يصنع كيس تزيين من ورق الزبدة (انظر ص ١١٨) بطرفه ثقب رفيع . ويعبأ بالشيكولاتة المذوبة ثم تكتب به بعض الكلمات فوق التورتة حسب المناسبه . (٤) يرتب الشريط الملون وسط التورتة تماما فتمثل بذلك كتابا مفتوحا .

● نبذة مساعدة :

قبل تغليف التورتة يجب وضعها فوق قاعدة كبيرة أو صينية كبيرة



تورتة علبة المجواهرات

● المقادير :

- ١/٨ كجم + ٣ ملاعق كبيرة زبد أو زبد صناعى (١٧٥ جم) . ٣/٤ ١ كوب سكر بودرة (١٧٥ جم) . قشر عدد ٢ برتقالة مبشور . ٣ بيضات . ٢ كوب دقيق فاخر (٢٠٠ جم) + ٣ ملعقة صغيرة بيكنج باودر . عصير برتقالة واحدة

● للتغليف والتجميل :

- ١٧٥ جم شيكولاتة سادة . ٣ ملاعق كبيرة زبد (٥٠ جم) . ١/٨ كجم ينقص منه ١/٢ ١ ملعقة كبيرة من تغليفة الزبد بالبرتقال . (١٠٠ جم انظر ص ١١٢) . حلوى صغيرة متنوعة

● الطريقة :

(١) يخفق الزبد مع السكر إلى أن يميل الخليط إلى الاصفرار . ويصبح هشا . (٢) يخفق مبشور البرتقال والبيض بحرص فى الخليط السابق . (٣) يُنخل الدقيق فوق الخليط . ويمزج به برفق باستخدام ملعقة معدنية . (٤) يضاف عصير البرتقال إلى الخليط الناتج ويوضع الخليط فى صينية رقم (٢) مبطنة بورق الزبدة . ومدهونة بالزبد . (٥) تخبز الصينية فى فرن هادئ (١٦٠° م) لمدة ١/٢ ١ ساعة تقريبا . ثم تخرج من الفرن وتنزع التورتة من الصينية . وتترك لتبرد .

● لتغليف وتجميل التورتة :

(١) تذاب الشيكولاتة مع الزبد فى وعاء مرفوع فوق حمام مائى (٢) تُقطع دائرة كاملة رقيقة السمك من سطح التورتة وتستخدم كغطاء . (٣) تغلف التورتة كلها بطبقة رقيقة من الشيكولاتة بما فى ذلك الغطاء (٤) بعد أن تتماسك الشيكولاتة يُعبأ كيس تزيين بتغليفة الزبد . ويُجهز بقمع صغير على شكل نجمة . ويصب منه حافة من النجوم حول التورتة . وحول الغطاء (٥) تصب أشكال مختلفة حول جوانب التورتة وعلى سطحها (٦) توضع الحلوى المختلفة على سطح التورتة ممثلة بذلك مختلف المجوهرات . ثم يوضع الغطاء مائلا على سطح التورتة .



تورتة الكابينة الخشبية

● المقـادير :

$\frac{3}{8}$ كجم + $\frac{1}{2}$ ١ ملعقة كبيرة زبد أو زبد صناعى (٣٥٠ جم) . $\frac{1}{2}$ ٣ كوب سكر بودرة (٣٥٠ جم) . ٦ بيضات مخفوقة خفقا خفيفا . ٣ أكواب دقيق فاخر (٣٠٠ جم + ٤ ملعقة صغيرة بيكنج باودر . ٣ ملاعق كبيرة مسحوق كاكاو (٥٠ جم)

● التغليف والتجميل :

. $\frac{1}{4}$ كجم ينقص منه $\frac{1}{2}$ ١ ملعقة كبيرة من تغليفة الزبد (٢٢٥ جم انظر ص ١١٢) . عدد ٢ باكو بسكويت أصابع بالشيكولاتة (حوالى ١٠٠ جم ـ ويمكن شراؤه من السوق) . $\frac{1}{8}$ كجم ينقص منه $\frac{1}{2}$ ١ ملعقة كبيرة من عجينة اللوز (١٠٠ جم ـ انظر ص ١١٦) . ٢ ملعقة كبيرة سكر بودرة منخول . $\frac{3}{4}$. فود كلور ـ لون أحمر . حلوى ربّ سوس

● الطريقـة :

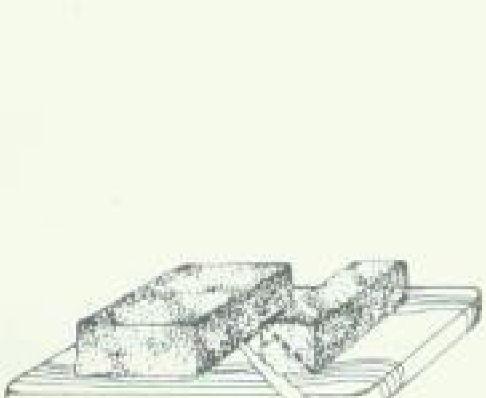
(١) يخفق الزبد مع السكر إلى أن يخف قوام الخليط ويصبح هشا . (٢) يُضاف البيض مع ملعقتين من الدقيق تدريجيا إلى الخليط السابق . ويخفق الجميع (٣) يُنخل باق الدقيق والكاكاو فوق الخليط السابق ويخفق الجميع باستخدام ملعقة معدنية (٤) يُفرد الخليط الناتج بالتساوى فى صينية ٢٠ سم مبطنة بورق من الزبدة . ومدهونة بالزبد . وتخبز فى فرن هادئ (١٦٠° م) لمدة ساعتين . (٥) تخرج الصينية من الفرن . وتنزع التورتة . وينزع عنها ورقة الزبدة . ثم تترك لتبرد .

● لتغليف وتجميل التورتة :

(١) حينما تبرد التورتة يقطع ثلثها بالسكين لاستخدام فى عمل السقف (٢) يقطع هذا الثلث على امتداد قطريه بالسكين فيصبح لدينا ٤ مثلثات إثنان صغيران واثنان كبيران (لكل منهما ضلع يساوى ٢٠ سم) . (٣) يستبعد المثلثان الصغيران . ويغطى سطح التورتة بتغليفة الزبد . ثم يثبت فوقها المثلثان أحدهما فوق الطرف الأمامى للتورتة البالغ طوله ٢٠ سم . والثانى فوق الطرف الآخر البالغ طوله أيضا ٢٠ سم . (٤) تغطى التورتة جميعها بتغليفة الزبد بالشيكولاتة مع مراعاة انحدار تغليفة السطح من الجانبين . (٥) ترص أصابع البسكويت بالشيكولاتة على السطح مما يعطيها شكل الكتل الخشبية كما هو ظاهر من الصورة . (٦) يضغط على جوانب التورتة بسكين ذات نصل مستدير الطرف . وتسحب على امتداد هذه الجوانب مما يعطى منظر الكابينة الخشبية . (٧) تفرد عجينة اللوز ويقطع منها باب وشبابيك (٨) يخلط سكر البودرة بالماء كى يعطى تغليفة جلاسيه غليظة ويخلط جزء منها باللون الأحمر . ويدهن بها الباب باستخدام فرشاة رسم . ثم يعبأ باقى تغليفة الجلاسيه فى كيس تزيين مصنوع من ورق الزبد (انظر ص ١١٨) ويطرفه ثقب رفيع . ويصب منه الخطوط اللازمة لتحديد شراعة الباب . ثم يضاف إلى الكيس قليل من أى لون مختار من الفود كلور وترسم الخطوط اللازمة للشبابيك (٩) تثبت قطعة ربّ سوس فوق السقف كى تمثل المدخنة . ثم يرش قليل من السكر على السقف ليعطى منظر الثلج

● نبذة مساعدة :

لعمل السقف يقطع ثلث التورتة . ثم يقطع هذا الثلث على امتداد قطريه بالسكين ويستخدم المثلثان الكبيران من المثلثات الأربعة الناتجة فى عمل السقف .



تورتة أبو العيد

(١٠ وحدات)

● المقادير :

٢ ١/٤ كوب دقيق (٢٢٥ جم) ـ ١/٨ كجم + ٣ ملاعق كبيرة زبد أو زبد صناعى (١٧٥ جم) ـ كوب سكر بودرة (١٠٠ جم) ـ ١ ١/٢ ملعقة كبيرة مسحوق كاكاو (٢٥ جم) ـ عدد ١ صفار بيضة ـ ٣/٨ كجم ينقص منها ١/٢ ١ ملعقة كبيرة فتات تورتة (٣٥٠ جم) ـ ١/٤ كجم ينقص منه ١/٢ ١ ملعقة كبيرة مربة توت مدفأة (٢٢٥ جم) ـ ٢ ملعقة كبيرة عصير ليمون ـ ١/٢ ١ ملعقة كبيرة زبد مذوّب .

● التغليف والتجميل :

١/٤ كم ينقص منه ١/٢ ١ ملعقة كبيرة من تغليفة الزبد (٢٢٥ جم) ـ فود كلور ـ لون أحمر ـ أقراص صغيرة شيكولاتة ـ ١٠٠ جم شيكولاتة سادة مذوّبة .

● الطريقة :

(١) ينخل الدقيق فى وعاء . ويضاف إليه الزبد . ويفرك الخليط إلى أن يصبح مماثلا لفتات الخبز . (٢) يضاف السكر ومسحوق الكاكاو وصفار البيض . ويخلط الجميع حتى تتكون عجينة (٣) تعجن العجينة خفة . ثم تفرد فى طبقة سمكها ٥ مم . (٤) تقطع ١٠ أشكال بيضاوية من العجينة ٧.٥ × ٦ سم . وتخبز فى فرن متوسط الحرارة لمدة ١٢ ـ ١٥ دقيقة . ثم تخرج من الفرن . وتنزع من الصاجات . وتترك لتبرد . (٥) تخلط جميع المقادير الباقية . وتوضع فى الثلاجة إلى أن يصبح الخليط سهل التشكيل باليد . (٦) يكوّم الخليط السابق فوق الأشكال البيضاوية . ويسوّى باليد على شكل قبة . (٧) توضع الأشكال فى الثلاجة حتى يتماسك قوامها .

● لتغليف وتجميل أبو العيد :

(١) تلوّن تغليفة الزبد باللون الأحمر . وتستخدم لتغليف أبو العيد . (٢) يغطى ٢/٣ جسم أبو العيد بأقراص الشيكولاتة . وتستخدم أقراص أخرى منها لوضعها مكان العينين والأنف (٣) توضع الشيكولاتة المذوبة فى كيس تزيين من ورق الزبدة (انظر ص ١١٨) بطرفه ثقب صغير . وتصب منه أشكال الأجنحة . ثم تترك قطع أبو العيد لتجف .

تورتة القنافذ بالشيكولاتة

(٤ قنافذ)

● المقادير :

٢ ١/٤ كوب دقيق (٢٢٥ جم) ـ ١/٨ كوب ينقص منه ١/٢ ١ ملعقة كبيرة زبد أو زبد صناعى (١٠٠ جم) ـ ٣/٤ كوب سكر بودرة (٧٥ جم) ـ قشر عدد ٢ برتقالة مبشور ـ ٣ ملاعق كبيرة عصير برتقال ـ ١/٤ كجم + ١/٢ ١ ملعقة كبيرة فتات تورتة شيكولاتة (٢٧٥ جم) ـ ٣ ملاعق كبيرة مربة ليمون بالجيلاتين مدفأة ـ ٣ ملاعق كبيرة زبد مذوّب (٥٠ جم) ـ ملعقة كبيرة شيكولاتة مذوّبة ـ ٥ ملاعق كبيرة عصير برتقال .

● التغليف والتجميل :

٥٠ جم لوز مقشور ـ ١/٤ كجم ينقص منه ١/٢ ١ ملعقة شيكولاتة سادة مذوّبة (٢٢٥ جم) .

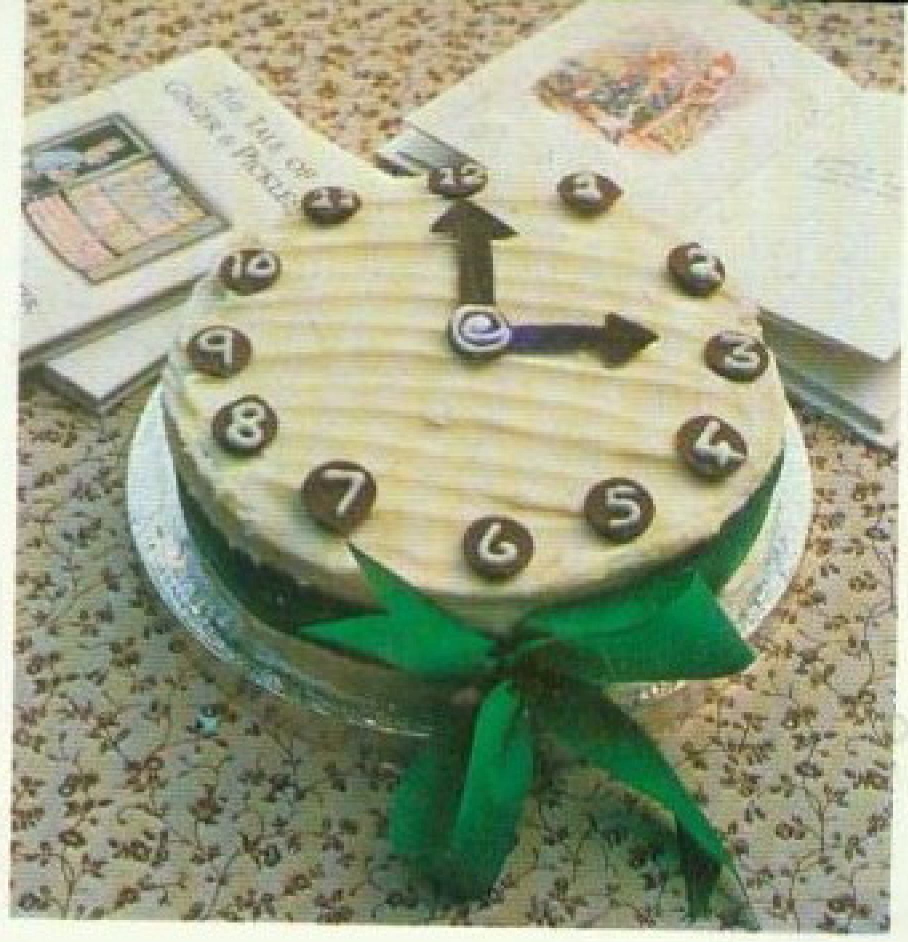
● الطريقة :

(١) ينخل الدقيق فى وعاء . ويضاف إليه الزبد . ويفرك الخليط إلى أن يصبح مماثلا لفتات الخبز . (٢) يضاف السكر ومبشور وعصير البرتقال (٣ ملاعق كبيرة) . ويخلط حتى تتكون عجينة . (٣) تعجن العجينة خفة . ثم تفرد فى طبقة سمكها ٥ مم . (٤) تقطع ٦ أشكال بيضاوية من العجينة ١٠ × ٦ سم . وتوضع فوق صاجات مدهونة بالزبد . وتخبز فى فرن متوسط الحرارة لمدة ١٢ ـ ١٥ دقيقة . ثم تخرج من الفرن . وتنزع من الصاجات وتترك لتبرد . (٥) أثناء عملية الخبز تخلط جميع المقادير الباقية وتوضع فى الثلاجة إلى أن يصبح الخليط سهل التشكيل باليد . (٦) يكوّم الخليط السابق فوق الأشكال البيضاوية . ويسوّى باليد على شكل قبة . (٧) تُشكّل مقدمة القبة كى تمثل الأنف . ثم توضع الأشكال فى الثلاجة حتى يتماسك قوامها .

● لتغليف وتجميل القنافذ :

(١) تقسم كل لوزة إلى أربعة أقسام . بحيث تقسم أولا بالطول إلى نصفين ثم يقسم النصفان بالعرض إلى أربعة أنصاف . (٢) تلصق أجزاء اللوز بأجسام القنافذ ممثلة بذلك للأشواك . ثم تلصق أجزاء أخرى منه مكان العينين والأنف . وذلك بعد تغليف القنافذ بالشيكولاتة المذوبة بحيث تلصق العينان والأنف قبل جفاف الشيكولاتة .





تورتة الساعة بالشيكولاتة

● **المقادير :**

. عدد ١ تورتة فيكتوريا بالشيكولاتة ٢٠ سم (انظر ص ٢٠) مكونة من قرصين .

● **التغليف والتجميل :**

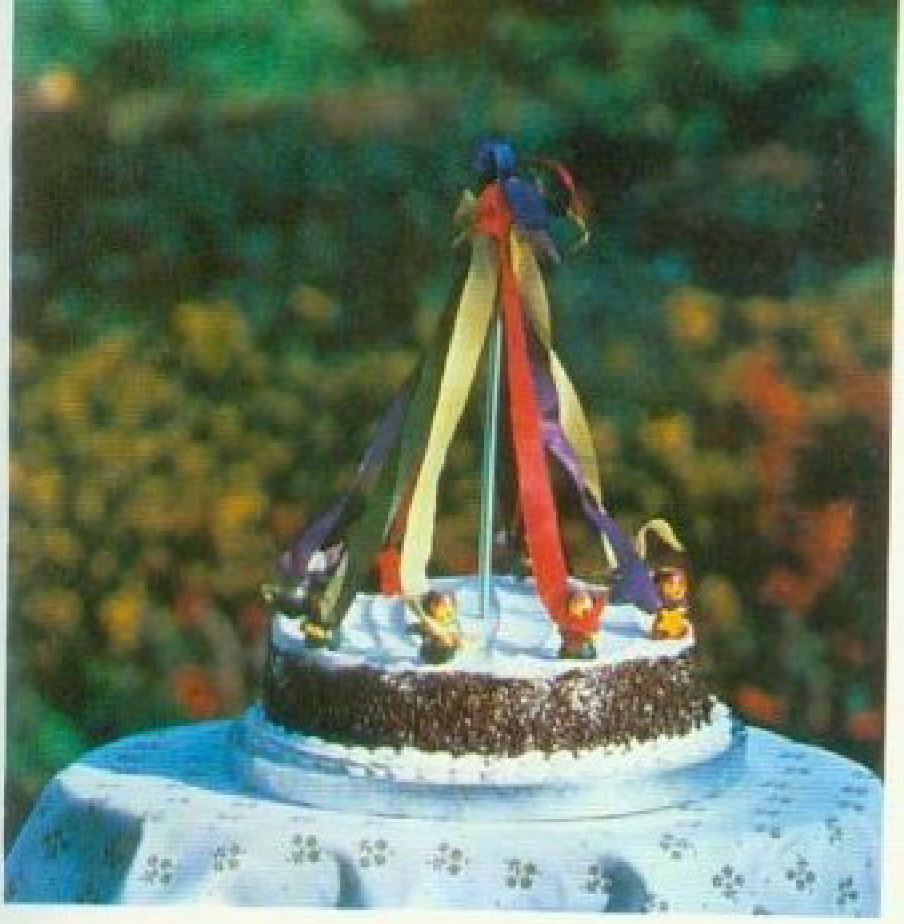
. $\frac{1}{4}$ كجم ينقص منه $\frac{1}{2}$ ١ ملعقة كبيرة من تغليفة الزبد واللبن والسكر (٢٢٥جم تغليفة فدج) ـ انظر ص ١١٤ . ٣ ملاعق كبيرة سكر بودرة (٥٠جم) . ملعقة كبيرة ماء ساخن . أقراص شيكولاتة . ٥٠ جم شيكولاتة سادة مذوّبة . شريط .

● **الطريقة :**

. تعد تورتة فيكتوريا بالشيكولاتة (انظر ص ٢٠) .

● **لتغليف وتجميل التورتة :**

(١) يلصق قسما التورتة معا باستخدام $\frac{1}{3}$ تغليفة فدج (٢) يُفرد باقى التغليفة فوق سطح وجوانب التورتة . (٣) ينخل سكر البودرة فى وعاء صغير ثم يخلط تدريجيا مع الماء ليعطى تغليفة ناعمة . (٤) يصنع كيس تزيين من ورق الزبدة (انظر ص ١١٨) . ويثقب طرفه ثقبا صغيرا . ويعبأ بالخليط رقم (٣) . ثم تصب منه الأرقام من ١ إلى ١٢ فوق أقراص الشيكولاتة . كما يصب رسم دائرى فوق القرص الذى سيجرى تثبيته وسط التورتة . (٥) ترص الأرقام حول حافة التورتة . ويوضع قرص فى الوسط على الوجه المعين بالصورة . (٦) يرسم شكل عقربى الساعة فوق ورقة زبدة . وتملأ العقربان بعرض بالشيكولاتة الذائبة . بحيث يكون سمكها مناسبا . وبحيث يكون شكلها منتظماً . (٧) توضع التورتة فى مكان بارد إلى أن يتماسك قوامها . (٨) يوضع شريط حول جوانب التورتة . ويوضع العقربان فوقها .



تورتة عيد مايو

● **المقادير :**

. عدد ١ تورتة فيكتوريا ٢٠ سم (انظر ص ٢٠) مكونة من قرصين .

● **التغليف والتجميل :**

. $\frac{3}{8}$ كجم ينقص منها $\frac{1}{2}$ ١ ملعقة كبيرة من تغليفة الزبد (٣٥٠ جم انظر ص ١١٢) . فود كلور ـ لون وردى أو أزرق . ٣ ملاعق كبيرة فيرماسيل (٥٠ جم) . أشرطة ملونة وشفاطة كوكا كولا ملونة . لعب بلاستيك أو خشب صغيرة .

● **الطريقة :**

. تعد تورتة فيكتوريا (انظر ص ٢٠)

● **لتغليف وتجميل التورتة :**

(١) يلصق قسما التورتة معا بقليل من تغليفة الزبد . (٢) يُلوّن الجزء الباقى من التغليفة باللون الوردى أو الأزرق . (٣) يحتجز $\frac{1}{3}$ مقدار التغليفة لاستخدامه بكيس تزيين مصنوع من ورق الزبدة (انظر ص ١١٨) (٤) تغلف جوانب التورتة بطبقة رقيقة من التغليفة . (٥) يُرش الفيرماسيل فوق ورقة زبدة . ثم تدحرج فوق التورتة إلى ان تغطى جوانبها تماما بالفيرماسيل (انظر النبذة المساعدة ص ٣٩) (٦) توضع التورتة فوق قاعدتها ويُفرد على سطحها باقى التغليفة . (٧) يوضع الجزء المحتجز من التغليفة بالكيس بعد تجهيزه بقمع على شكل نجمة . وتجمل به حواف التورتة السفلية والعلوية . (٨) تُثبت شفاطة الكوكا كولا فى منتصف التورتة وتربط بها الأشرطة الملونة بواسطة سلك رفيع (٩) تثبت الأطراف الأخرى للأشرطة فى اللعب إما بقليل من تغليفة الزبد . أو بربطها بها .





تورتة حـروف الكتابة

● المقـادير :

- عدد ١ تورتة ساندوتش (أى من قسمين) ٢٣ × ٣٣ سم (انظر تورتة القارب ص ١٠٣)

● التغليف والتجميل :

- ١٧٥ جم شيكولاتة سادة . $\frac{1}{8}$ كجم ينقص منه $\frac{1}{2}$ ١ ملعقة كبيرة زبد أو زبد صناعى (١٠٠ جم) . $\frac{1}{4}$ ٢ كوب سكر بودرة منخول (٢٢٥ جم) . ملعقة إلى ملعقتين كبيرتين عصير ليمون . $\frac{1}{8}$ كجم ينقص منه $\frac{1}{2}$ ١ ملعقة كبيرة من عجينة اللوز (١٠٠ جم انظر ص ١١٦) . فود كلور .

● الطريقـة :

- تعد التورتة الساندوتش (انظر تورتة القارب ص ١٠٣)

● لتغليف وتجميل التورتة :

(١) تُسوّى حواف التورتة . (٢) تذاب الشيكولاتة والزبد معا . (٣) يضاف سكر البودرة وعصير الليمون تدريجيا إلى الخليط السابق . ويمزج الجميع إلى أن يلين قوام الخليط . ويصبح مماثلاً لتغليفة الزبد المتماسكة . ويمكن إضافة عصير ليمون بمقدار قليل إذا لزم الأمر . (٤) الخليط السابق يحتاج إلى عملية خفق قوية كي يكتسب قواما لينا . كما أنه يجمد إذا برد . (٥) يفرد الخليط على سطح التورتة . ويترك إلى أن يجمد (٦) تُقطع التورتة إلى أربعة أقسام متساوية بالطول . وأربعة بالعرض فيصبح لدينا ١٦ قطعة . (٧) تعجن عجينة اللوز بخفة ثم تفرد فى طبقة رقيقة فوق سطح نظيف مرشوش بسكر البودرة . (٨) تقطع العجينة بسكين صغيرة حادة على شكل حروف الكتابة بحيث يتراوح ارتفاع كل حرف بين ٣,٥ سم إلى ٥ سم (٩) تُلوّن الحروف بألوان الفودكلور باستخدام فرشاة رسم . وتترك حتى تجف . ثم توضع فوق قطع التورتة . وتترك إلى أن تجمد التغليفة تماما .

تورتة أرقـام

● المقـادير :

- عدد ١ تورتة فيكتوريا ٢٠ سم (انظر ص ٢٠) مكونة من قرصين .

● التغليف والتجميل :

- $\frac{1}{2}$ كجم ينقص منه ٣ ملاعق كبيرة من تغليفة الزبد (٤٥٠ جم انظر ص ١١٢) . فود كلور . حلوى ملونة أو أقراص شيكولاتة . شمعات .

● الطريقـة :

(١) تُقص دائرتان ٢٠ سم من ورق الزبدة (٢) توضع الدائرتان بحيث يقع طرف إحداهما على طرف الأخرى . ويشبك موضع تراكبها بدبوس . فيصبح لدينا دائرتين على شكل الرقم الأنجليزى (8) . (٣) يرسم الرقم الإنجليزى (3) بحيث يشغل الجزء الأعلى من الرقم الدائرة العلوية . والجزء الأسفل من الرقم الدائرة السفلية . (٤) ينزع الدبوس ويقص الرقم من الدائرتين . ويستخدم الرقم المقصوص كنموذج لقطع الرقم من قطعتى تورتة فيكتوريا .

● لتغليف وتجميل التورتة :

(١) بعد قطع الرقم (3) من قطعتى تورتة فيكتوريا يثبت الرقم فوق قاعدة مستطيلة . (٢) تُلوّن تغليفة الزبد بأى لون مطلوب (٣) يحتجز ربع التغليفة لاستخدامه فى التجميل . ويستخدم باقى التغليفة لتغليف الرقم كله . (٤) يعبأ الجزء المحتجز من التغليفة فى كيس تزيين مجهز بقمع على شكل نجمة صغيرة ويصب منه حول حواف الرقم (٥) يجمل الرقم بالحلوى ويثبت به عدد مناسب من الشمعات .

● ملحوظة :

يمكن الاستعانة بالطريقة السابقة (طريقة رسم النماذج أولا) فى قطع أرقام أخرى من التورتة .

الفصل السادس



تغليف التورتات وتجميلها

باتباع التعليمات الواردة بهذا الفصل يمكنك تقديم تورتات تشيع فيها اللمسات الفنية التي لا تتوافر إلا لصانع حلوى محترف.

تورتة السلة (السبت)

- **المقادير :**

. عدد ١ تورتة فيكتوريا (انظر ص ٢٠) مكونة من المقادير الآتية : . $\frac{١}{٨}$ كجم + ٣ ملاعق كبيرة زبد أو زبد صناعي (١٧٥ جم) . ١$\frac{٣}{٤}$ كوب سكر بودرة (١٧٥ جم) . ٣ بيضات . ١$\frac{٣}{٤}$ كوب دقيق فاخر (١٧٥ جم) + ٢$\frac{٣}{٤}$ ملعقة صغيرة بيكنج باودر

- **التغليف والتجميل :**

. $\frac{٣}{٨}$ كجم ينقص منها ١$\frac{١}{٢}$ ملعقة كبيرة من تغليفة الزبد بالشيكولاتة (ما يعادل ٣٥٠ جم) . قطع من الحلوى والشيكولاتة المغلفة بالورق.

- **الطريقـة :**

(١) تعد تورتة فيكتوريا (ص ٢٠) . وتخبز في فرن هادئ (١٨٠°) لمدة ١ – ١$\frac{١}{٤}$ ساعة . ثم تخرج من الفرن . وتنزع من الصينية . وتترك لتبرد . (٢) تقطع شريحة أفقية كاملة من سطح التورتة وتوضع جانبا حيث تستخدم كغطاء للسلة

- **لتغليف وتجميل التورتة (تغليفة الضفاير) :**

(١) تغطى التورتة بطبقة رقيقة من تغليفة الزبد بالشيكولاتة (٢) يملأ كيسان للتزيين بتغليفة الزبد والشيكولاتة أحدهما مجهز بقمع رفيع . والآخر مجهز بقمع شريطي . (٣) يرسم بالقمع الشريطي ٣ خطوط متساوية على جوانب التورتة فوق بعضها . بحيث تكون المسافة بين الخط الأول والثاني مساوية للمسافة بين الخط الثاني والثالث . وباستخدام القمع الرفيع ترسم خطوط رأسية على حافى الخطوط الثلاثة الشريطية (٤) تكرر عملية رسم الشرائط الثلاثة ثم رسم الخطوط الرأسية على طول جوانب التورتة كما هو واضح بالرسم العلوي (٥) تكرر عملية رسم الشرائط العرضية المتساوية والخطوط الرأسية بغطاء السبت الموضح بالرسم السفلى (٦) ترص قطع الحلوى والشيكولاتة فوق السبت ويوضع فوق الغطاء بزاوية ليعطى شكل سبت مفتوح

تغليفـة الزبـد

- **المقـادير :**

. ٤$\frac{١}{٢}$ ملعقة كبيرة زبد أو زبد صناعي (٧٥ جم) . ٢$\frac{١}{٢}$ كوب سكر بودرة (٢٢٥ جم) . ٢ ملعقة كبيرة لبن . فودكلور (يمكن الاستغناء عنه)

- **الطريقـة :**

. توضع جميع المقادير في وعاء . وتخفق جيدا بملعقة خشبية إلى أن تمتزج جيدا.

- **أنواع أخرى :**

(أ) تغليفة البرتقال أو الليمون :

يستبدل اللبن بعصير البرتقال أو الليمون.

(ب) تغليفة القهوة :

في المقادير المذكورة أعلاه تستبدل ملعقة كبيرة واحدة من اللبن بملعقة كبيرة واحدة من إسانس القهوة.

(جـ) تغليفة الشيكولاتة :

في المقادير المذكورة أعلاه تستبدل ملعقة كبيرة واحدة من اللبن بملعقة كبيرة واحدة من مسحوق الكاكاو ممزوجة بملعقتين كبيرتين من الماء الساخن

(د) التغليفة المعرّقة :

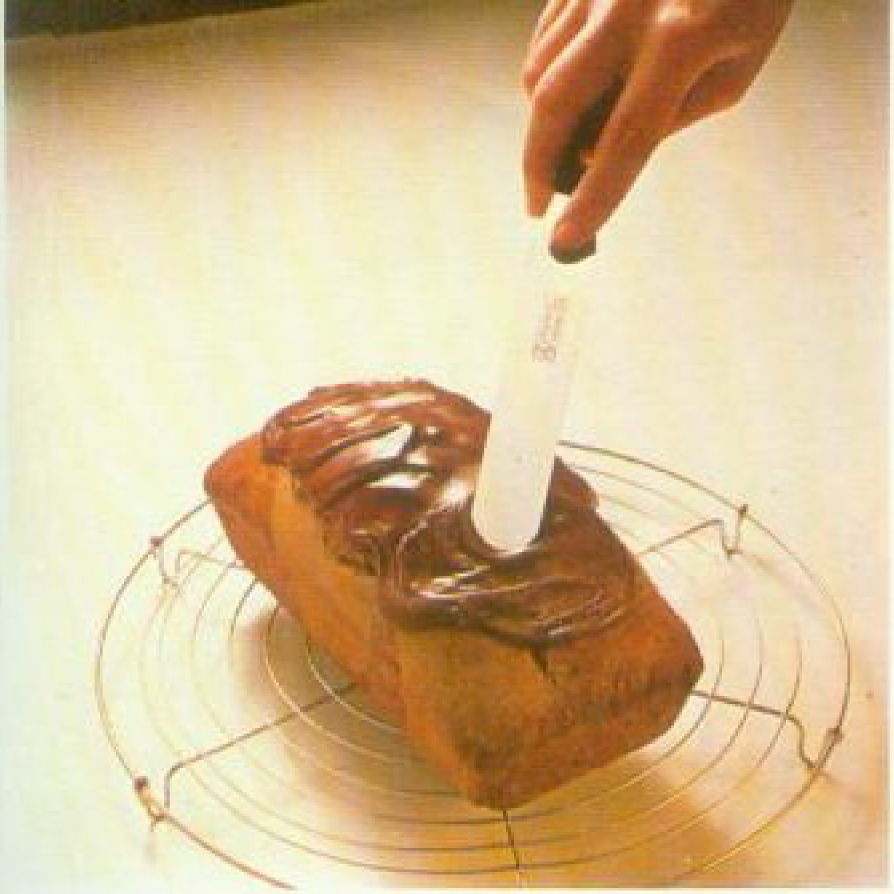
في المقادير المذكورة أعلاه تضاف ملعقة كبيرة إسانس قهوة + ملعقة كبيرة مسحوق كاكاو ممزوجة مع ملعقتين كبيرتين ماء ساخن.

- **ملحوظة :**

هذه التغليفة كافية لتغليف وحشو تورتة ٢٠ سم







تغليفة الجلاسيه

● المقادير :

$2\frac{1}{4}$ كوب سكر بودرة منخول (٢٢٥ جم) . ٢ إلى ٣ ملاعق كبيرة ماء . فودكلور (يمكن الاستغناء عنه)

● الطريقة :

. توضع جميع المقادير فى وعاء . وتخفق جيدا بواسطة ملعقة خشبية حتى يصير قوام الخليط ناعما .

● أنواع أخرى :

(أ) تغليفة الجلاسية بالقهوة :

يستبدل فى المقادير المذكورة أعلاه مقدار ملعقة كبيرة من الماء بملعقة كبيرة من إسانس القهوة .

(ب) تغليفة الجلاسية بالبرتقال أو الليمون :

. يستبدل الماء فى المقادير المذكورة أعلاه بعصير البرتقال أو الليمون .

(جـ) تغليفة الجلاسية بالشيكولاتة :

. ينخل مقدار ملعقتين كبيرتين من مسحوق الكاكاو مع سكر البودرة المذكور بالمقادير أعلاه . مع إضافة قليل من الماء إذا لزم الأمر .

● تغليفة ريش الطيور :

(١) تؤخذ بضعة ملاعق صغيرة من تغليفة الجلاسيه . ويضاف إليها بضع نقط من فودكلور (٢) توضع التغليفة فى كيس تزيين مجهز بقمع رفيع . (٣) يفرد باقى التغليفة على سطح التورتة وتسوى بسكين توزيع . (٤) تصب خطوط رفيعة متوازية بواسطة القمع الرفيع فوق سطح التورتة (٥) تسحب هذه الخطوط بعرض التورتة بواسطة الطرف المعقوف لإبرة كروشيه فيعطى شكل ريش الطيور

● ملحوظة :

تعطى المقادير تغليفة جلاسية مقدارها $\frac{1}{4}$ كجم ينقص منه $1\frac{1}{2}$ ملعقة كبيرة . وهذا المقدار يكفى لتغليف تورتة مربعة ١٨ سم أو ٢٠ سم . كما يكفى لتغليف سطح تورتة مستديرة ٢٠ سم

تغليفة الزبد واللبن والسكر (فدج)

● المقادير :

٣ ملاعق كبيرة زبد أو زبد صناعى (٥٠ جم) . ٣ ملاعق كبيرة لبن . $2\frac{1}{4}$ كوب سكر بودرة منخول (٢٢٥ جم) .

● الطريقة :

(١) توضع جميع المقادير فى وعاء وترفع فوق حمام مائى (٢) يقلب الخليط حتى يصير قوامه ناعما لامعا . فيرفع عن النار . ويترك ليبرد . (٣) تخفق الخليط بملعقة خشبية حتى يغلظ قوامه

● أنواع أخرى :

(أ) تغليفة الزبد واللبن والسكر بالليمون أو البرتقال :

. تستبدل ملعقتان كبيرتان من اللبن فى المقادير المذكورة أعلاه بملعقتين كبيرتين من عصير الليمون أو عصير البرتقال .

(ب) تغليفة الزبد واللبن والسكر بالقهوة :

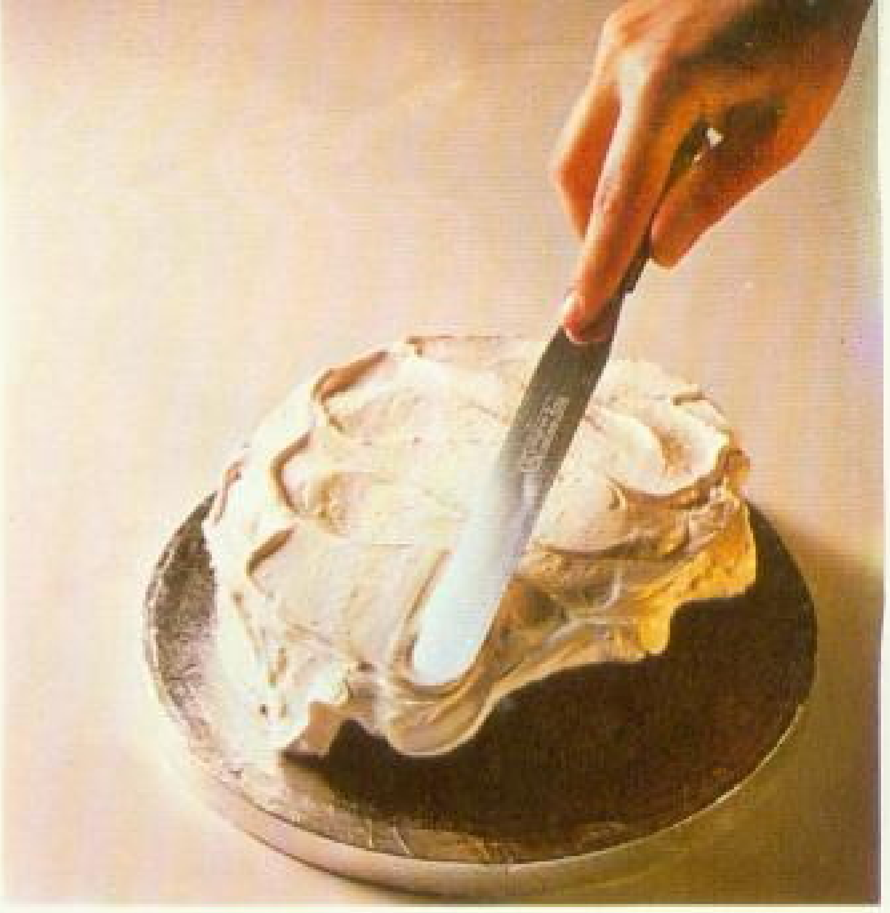
. تستبدل فى المقادير المذكورة أعلاه ملعقة كبيرة من اللبن بملعقة كبيرة من إسانس القهوة .

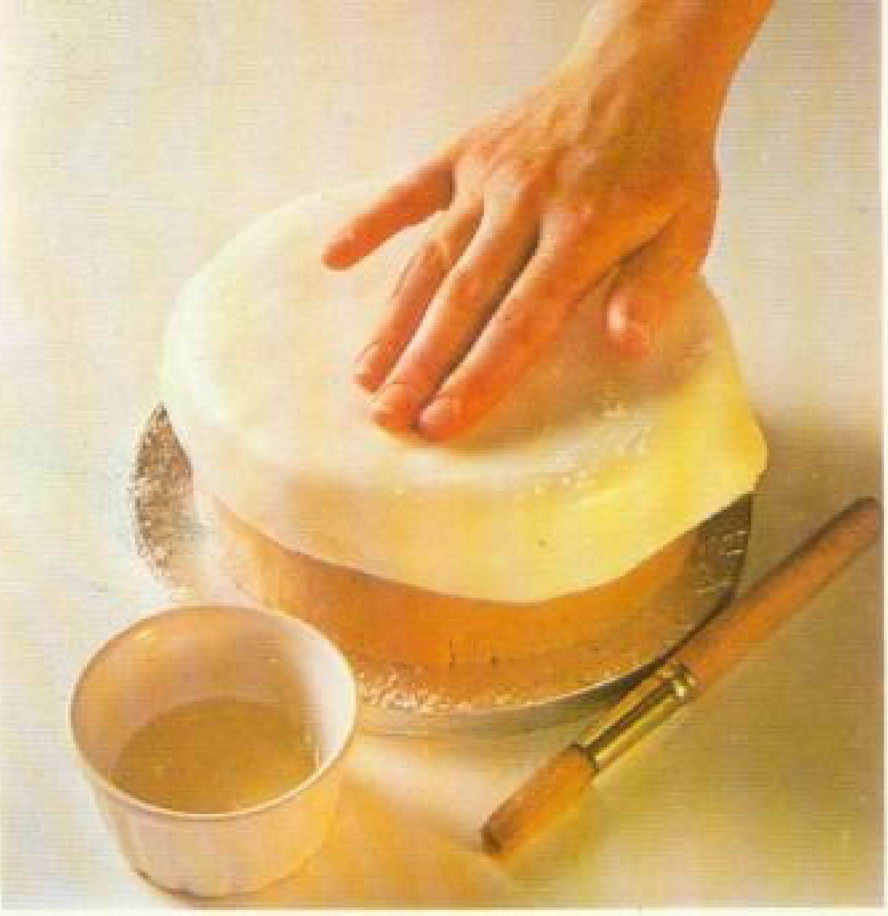
(جـ) تغليفة الزبد واللبن والسكر بالشيكولاتة :

فى المقادير المذكورة أعلاه تستخدم فقط ملعقة كبيرة لبن . وتضاف ملعقتان كبيرتان من الماء الساخن مع ملعقة كبيرة من مسحوق الكاكاو .

● ملحوظة :

. هذه التغليفة تعطى مقدار $\frac{1}{4}$ كجم ينقص منه مقدار $1\frac{1}{2}$ ملعقة كبيرة . وهو مقدار يكفى لحشو وتغليف تورتة ٢٠ سم .





التغليفة الأمريكية

● المقادير :

. بياض بيضة واحدة . ١ $\frac{٣}{٤}$ كوب سكر بودرة (١٧٥ جم) . ملعقة كبيرة عسل نحل . ٣ ملاعق كبيرة ماء . قليل من الملح . ملعقة صغيرة عصير ليمون

● الطريقة :

(١) توضع جميع المقادير فى وعاء يرفع فوق حمام مائى . ويخفق الخليط بمضرب سلك إلى أن يغلظ قوامه . (٢) يرفع الخليط عن النار ويستمر الخفق بالمضرب السلك إلى أن يبرد الخليط . (٣) يفرد الخليط فوق التورتة باستخدام سكين توزيع .

● ملحوظة :

(١) يجب استخدام هذه التغليفة فور تحضيرها . (٢) تعطى المقادير تغليفة مقدارها $\frac{١}{٨}$ كجم + ٣ ملاعق كبيرة . وهذا يكفى لحشو تغليف تورتة ٢٠ سم .

تغليفة الفوندان

● المقادير :

. ٣ $\frac{١}{٢}$ كوب سكر بودرة منخول (٣٥٠ جم) . بياض بيضة واحدة . ملعقة كبيرة جلوكوز سائل دافئ . سكر بودرة . بياض بيضة لدهان التورتة

● الطريقة :

(١) يوضع السكر (٣ $\frac{١}{٢}$ كوب) . وبياض البيضة الواحدة والجلوكوز فى وعاء . ويمزج الجميع معا باستخدام سكين توزيع . (٢) تكوّن عجينة من الخليط باستخدام أطراف الأصابع . (٣) ينثر سكر بودرة على لوح نظيف . وتوضع عليه العجينة . وتعجن مرة أخرى حتى يلين قوامها . (٤) تفرد العجينة بحيث يكون سطحها أكبر من سطح التورتة المراد تغليفها بمقدار ٥ سم . (٥) تدهن التورتة ببياض البيض . ثم توضع التغليفة المفرودة على سطح التورتة . وتسوى بسرعة بالأصابع كما هو واضح بالصورة بعد غمرها فى كورن فلاور . (٦) تفرد التغليفة على جوانب التورتة . ثم تُسوى عند قاعدة التورتة . وتترك لتجمد . مع مراعاة عدم حفظ التورتة فى وعاء محكم .

● ملحوظة :

(١) تصلح هذه التغليفة لعمل الأزهار المشكلة (انظر ص ١٢٣) . (٢) تعطى المقادير تغليفة فوندان مقدارها $\frac{٣}{٨}$ كجم ينقص منه مقدار $\frac{١}{٢}$ ١ ملعقة كبيرة وهذا المقدار يكفى لتغليف تورتة مستديرة ١٨ سم . أو تورتة مربعة ١٥ سم .





جدول عجينة اللوز للتورتات الغنية بالفاكهة

صينية مستديرة	١٢ سم	١٥ سم	١٨ سم	٢٠ سم	٢٣ سم	٢٥ سم	٢٨ سم	٣٠ سم	٣٢ سم
صينية مربعة	١٠ سم	١٢ سم	١٥ سم	١٨ سم	٢٠ سم	٢٣ سم	٢٥ سم	٢٨ سم	٣٠ سم
لوز محروش	١/٨ كجم	١/٨ كجم + ٣ ملعقة كبيرة (١٧٥ جم)	١/٤ كجم ينقص منه ١ ١/٢ ملعقة كبيرة (٢٢٥ جم)	٣/٨ كجم ينقص منه ١ ١/٢ ملعقة كبيرة (٣٥٠ جم)	١/٢ كجم ينقص منه ٣ ملعقة كبيرة (٤٥٠ جم)	١/٢ كجم + ٤ ١/٢ ملعقة كبيرة (٥٧٥ جم)	٥/٨ كجم + ٣ ملعقة كبيرة (٦٧٥ جم)	٧/٨ كجم ينقص منها ١ ١/٢ ملعقة كبيرة (٨٥٠ جم)	١ كجم
سكر بودرة التغليف	١/٢ كوب (٥٠ جم)	٣/٤ كوب (٧٥ جم)	١ ١/٤ كوب (١٢٥ جم)	١ ٣/٤ كوب (١٧٥ جم)	٢ ١/٤ كوب (٢٢٥ جم)	٢ ٣/٤ كوب (٢٧٥ جم)	٣ ١/٢ كوب (٣٥٠ جم)	٤ ١/٤ كوب (٤٢٥ جم)	٤ ١/٢ كوب (٤٥٠ جم)
عصير ليمون	١/٢ ملعقة صغيرة	١/٢ ملعقة صغيرة	ملعقة صغيرة	ملعقة صغيرة	٢ ملعقة صغيرة	٢ ملعقة صغيرة	٣ ملاعق صغيرة	٣ ملاعق صغيرة	٤ ملاعق صغيرة
إسانس لوز	بضع قطرات	بضع قطرات	بضع قطرات	بضع قطرات	بضع قطرات	بضع قطرات	بضع قطرات	بضع قطرات	بضع قطرات
ماء زهر (مزهر)	بضع قطرات	بضع قطرات	بضع قطرات	بضع قطرات	بضع قطرات	بضع قطرات	بضع قطرات	بضع قطرات	بضع قطرات
بيض	١/٢	١/٢	١	١	١	٢	٢ _ ٣	٣	٣

● ملحوظة : المقادير الواردة بالجدول تكفى لتغليف سطح وجوانب التورتة

● لعمل عجينة اللوز :

(١) يوضع اللوز المحروش وسكر البودرة . وسكر بودرة التغليف فى وعاء . ويقلب الجميع معا . (٢) يضاف عصير الليمون . وإسانس اللوز . وماء الزهر . والبيض بعد خفقه جيدا إلى الخليط السابق . (٣) يعجن الخليط بأصابع اليد . ويوضع على لوح منثور عليه سكر بودرة . ويُواصل العجن برفق إلى أن ينعم الخليط ويتجانس .

● لتغليف التورتة بعجينة اللوز :

(١) يُفرد مقدار ١/٣ العجينة بحيث تكون مساحته مساوية لمساحة سطح التورتة المراد تغليفها . (٢) يدهن سطح التورتة بمربة مشمش مصفّية باستخدام فرشاة . وتوضع العجينة فوقها (انظر الصورة اليسرى العلوية) . (٣) يُسوّى العجين عند جوانب التورتة . ثم يفرد باقى عجينة اللوز على شكل شريط أو شريطين طولها يساوى محيط التورتة . وعرضها يساوى عرض جانب التورتة . (٤) يلف الشريط أو الشريطين على شكل بكرة كما فى الصورة اليمنى العلوية . (٥) تدهن جوانب التورتة بمربة المشمش المصفّية . ثم يلف الشريط أو الشريطين حول هذه الجوانب . ويُحكم ويُسوّى الشريط على الجوانب بواسطة سكين توزيع كما هو واضح بالصورة . (٦) تترك التورتة فى مكان متجدد الهواء مدة أسبوع _ أسبوعين حتى تجف العجينة حولها .





جـدول التغليفـة الملكيـة للتورتـات الغنيّة بالفاكهة

تورتة مستديرة	١٢ سم	١٥ سم	١٨ سم	٢٠ سم	٢٣ سم	٢٥ سم	٢٨ سم	٣٠ سم	٣٢ سم
تورتة مربعة	١٠ سم	١٢ سم	١٥ سم	١٨ سم	٢٠ سم	٢٣ سم	٢٥ سم	٢٨ سم	٣٠ سم
بياض بيض	٢	٢	٢	٣	٤	٤	٤	٥	٥
سكر بودرة منخول	٤ ١/٢ كوب (٤٥٠ جم)	٤ ١/٢ كوب (٤٥٠ جم)	٤ ١/٢ كوب (٤٥٠ جم)	٦ ٣/٤ كوب (٦٧٥ جم)	١ كجم	١ كجم	١ كجم	١ ١/٤ كجم	١ ١/٤ كجم
جليسرين	ملعقة صغيرة	ملعقة صغيرة	ملعقة صغيرة	١ ١/٢ ملعقة صغيرة	٢ ملعقة صغيرة	٢ ملعقة صغيرة	٢ ملعقة صغيرة	٢ ١/٢ ملعقة صغيرة	٢ ١/٢ ملعقة صغيرة
ماء ورد	بضع قطرات	بضع قطرات	بضع قطرات	بضع قطرات	بضع قطرات	بضع قطرات	بضع قطرات	بضع قطرات	بضع قطرات

● ملحوظة : المقادير الواردة فى هذا الجدول تكفى لتغليف سطح وجوانب التورتة ، فإذا أريد استخدام كيس التزيين وجب عمل كميات إضافية من التغليفة .

● لعمل التغليفة الملكية :

(١) يوضع بياض البيض فى وعاء ويخفق بالمضرب السلك حتى يكوّن رغوة . (٢) يضاف سكر البودرة بالتدريج مع استمرار الخفق إلى أن يصبح لون الخليط أبيض ناصعا مع لمعانه . ويصبح قوامه غليظا نوعا ما . ويمكن التأكد من ذلك برفع جزء منه بالملعقة فإذا عاد باقى الخليط إلى شكله كان هو المطلوب . (٣) يضاف الجليسرين وماء الورد ويخفق الجميع برفق . (٤) توضع التغليفة فى وعاء محكم حيث يمكن أن تبقى بها مدة ٤ أسابيع .

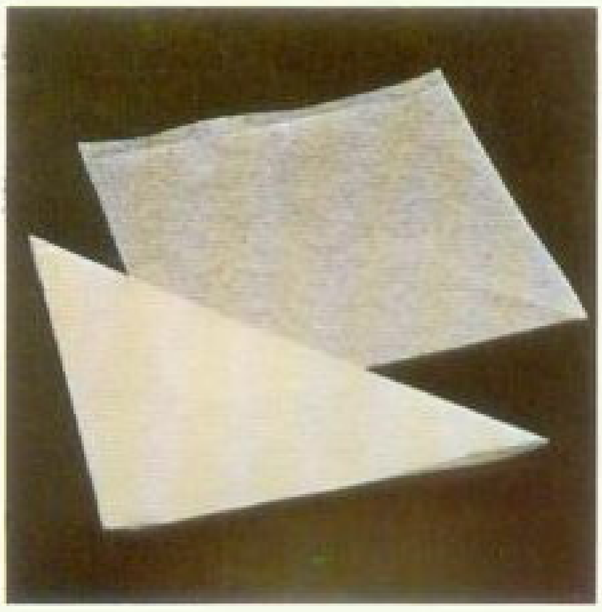
● لتغليف سطح التورتة :

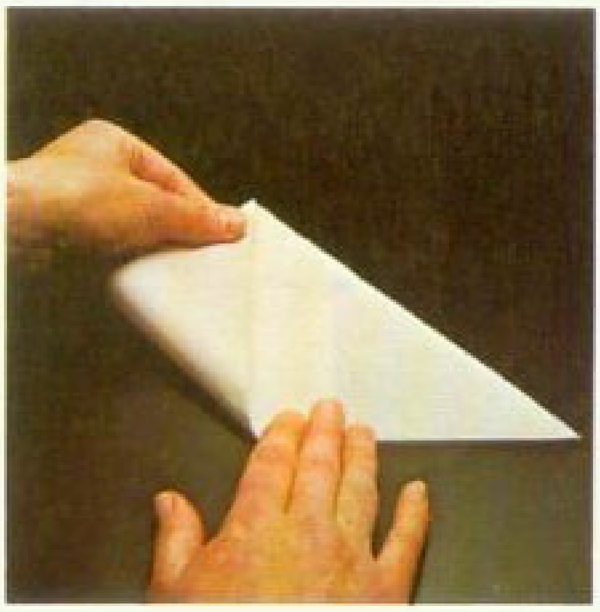
(١) تحكم التورتة فوق قاعدتها بوضع جزء من التغليفة بينها وبين القاعدة . وتتركها قليلا لتجمد فتلتصق بها القاعدة . (٢) توضع التورتة فى طبق مناسب . ويوضع فوقها مقدار من التغليفة . ويُفرد بواسطة سكين توزيع . مع مراعاة التخلص من الفقاقيع الهوائية . (٣) يراعى عدم انسياب التغليفة على جوانب التورتة . (٤) ترفع التورتة من الطبق . وتوضع فوق المائدة . ثم تستخدم مسطرة معدنية وتسحب بقوة فوق سطح التورتة كما يبدو فى الصورة اليسرى العلوية . (٥) يزال ما علق بالمسطرة فى الحال . ثم تُسوّى حواف التورتة العلوية بسكين توزيع . (٦) تترك التورتة حتى تجف تغليفة السطح قبل تغليف الجوانب .

● لتغليف جوانب التورتة :

(١) توضع التورتة فى الطبق مرة أخرى . ثم تفرد التغليفة على جوانبها باستخدام سكين توزيع . (٢) إذا كانت التورتة مربعة يبدأ بتغليف جانبين متقابلين منها واتركها حتى يجفا قبل تغليف الجانبين الآخرين . وبذلك يمكن المحافظة على شكل الأركان . (٣) يدار الطبق فى اتجاه واحد وتُسوّى جوانب التورتة بواسطة مكشطة من البلاستيك . ثم تترك لتجمد التغليفة . (٤) توضع طبقات أخرى من التغليفة (٣ إلى ٤ طبقات) على جوانب التورتة وتتكرر عملية التسوية والتجميد إلى أن يصبح جانب التورتة صقيلاً لامعًا .

طريقة عمل أكياس التزيين لإعداد التغليفات







١

يطوى مربع ضلعه ٢٠ سم من ورق الزبدة نصفين بحيث يصنع مثلثا

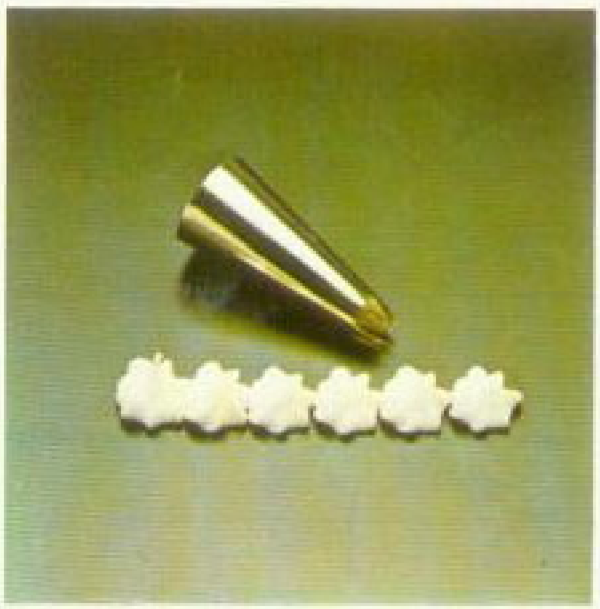
٢

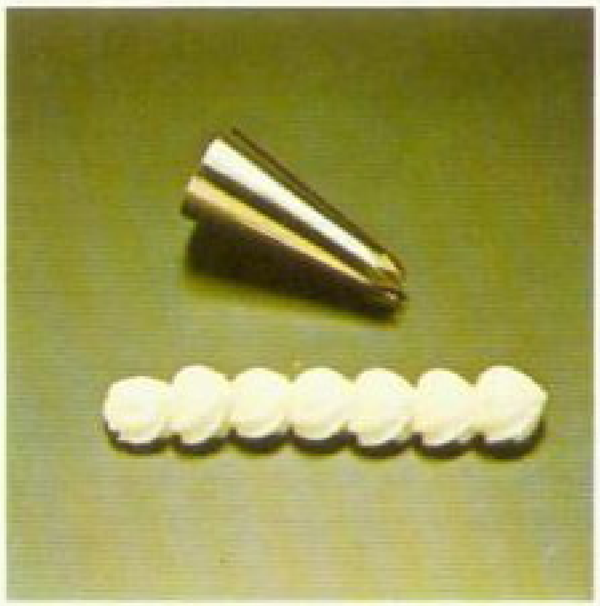
يوضع المثلث على سطح منضدة بحيث يكون أكبر ضلع فيه مواجها لك . ويصبح أمامك زاويتين أو ركنين . ركن إلى يمينك وركن إلى يسارك . يؤخذ الركن الأيسر ويطوى إلى أعلى . بحيث يقع هذا الركن على الركن العلوى للمثلث . ثم يطوى الركن الأيمن بحيث يقع على الركن الأعلى أيضا . ويمر بالإصبع على خطى الانثناء

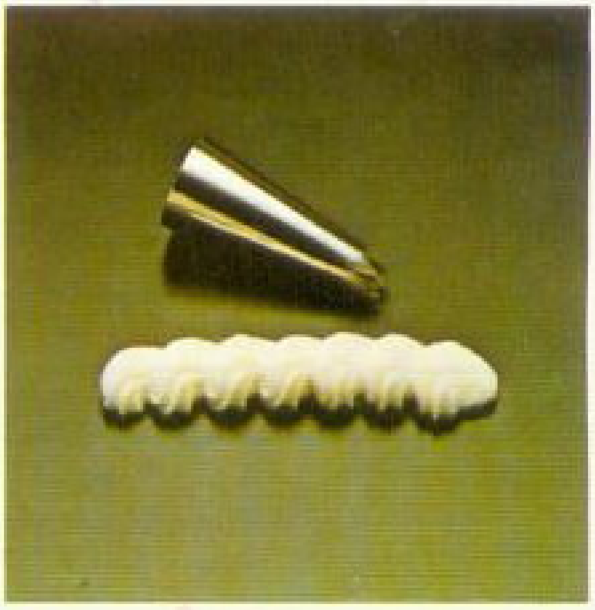
٣

يصبح لدينا الآن ثلاثة أشكال متصلة معا . مربع وفوقه مثلثان . يوضع الإصبع داخل المثلث الأيمن فيتكون منه مخروط . ويفرد المثلث الأيسر . ويلف المخروط الأيمن جهة اليسار . فيصبح لدينا كيس للتزيين . يطوى مقدار من فتحة الكيس لإحكامه . أو قد تستخدم دباسة لهذا الغرض . ثم يقطع جزء من طرف الكيس . ويثبت به القمع المطلوب

عمل أشكال مختلفة باستخدام قمع النجمة







لتزيين التورتة بسلسلة من النجوم . يثبت قمع على شكل نجمة بكيس التزيين . ويرفع رأسيا فوق التورتة ثم يضغط عليه . حتى إذا بلغت النجمة الشكل المطلوب، يرفع الكيس بسرعة مكونا قمة فوق النجمة

لتزيين التورتة بسلسلة من القواقع . يستخدم قمع النجمة . ويرفع كيس التزيين بحيث يميل فوق التورتة فى اتجاه حركة اليد

لتزيين التورتة بسلسلة من اللفّات يستخدم قمع النجمة . ويرفع كيس التزيين بحيث يميل فوق التورتة . ويحرك فى حركات دائرية مستمرة

عمل أشكال مختلفة باستخدام قمع عادى



لعمل خرزات متصلة على التورتة يرفع كيس التزيين بحيث تميل فوق التورتة . ثم يضغط عليه برفق دون انقطاع

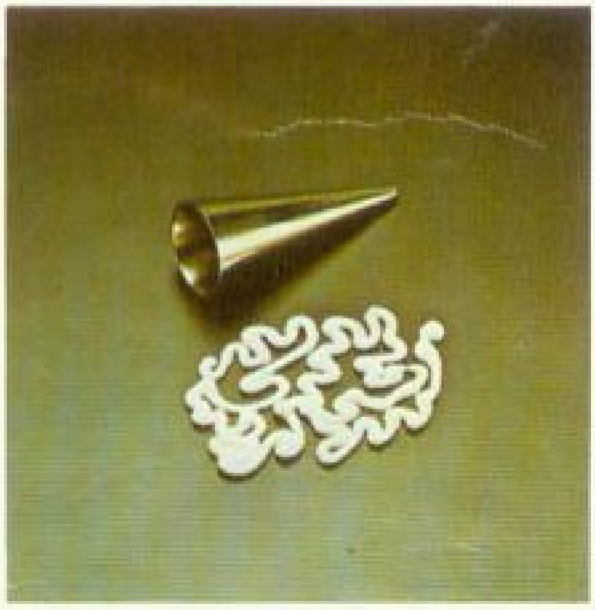


لعمل خرزات على التورتة يرفع كيس التزيين رأسيا فوقها . ثم يضغط عليه برفق حتى إذا بلغت الخرزة الحجم المطلوب يجذب الكيس بسرعة بعيدا عنها

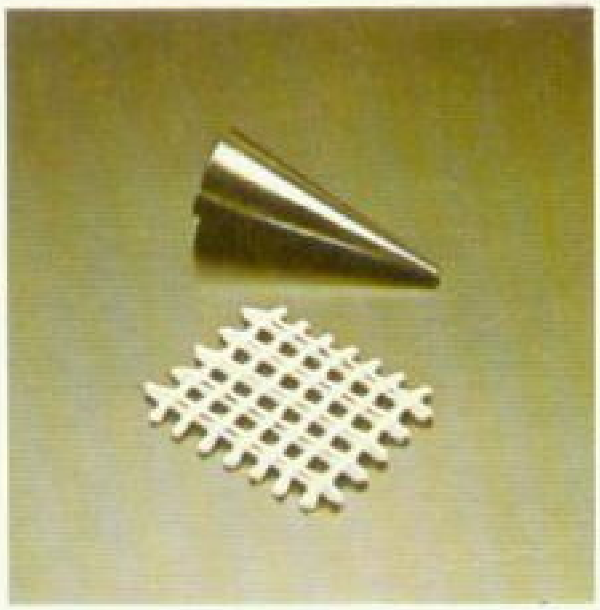


لعمل خطوط مستقيمة على التورتة تحدد بداية الخط فوق سطح التورتة . ثم يضغط على كيس التزيين وتحرك اليد فى خط مستقيم . حتى إذا وصلت إلى نهاية الخط يخفض القمع . ويمنع الضغط على الكيس

أشكال أخرى باستخدام القمع العادى



لعمل خطوط ودوائر غير منتظمة . يمسك بكيس التزيين بحيث يلامس القمع سطح التورتة بصفة دائمة . وتحرك اليد فى حركات دائرية مستمرة



لعمل شبكة أو تكعيبة فوق التورتة ترسم خطوط متوازية فى اتجاه واحد بواسطة القمع . وتترك لتجف . ثم ترسم فوقها خطوط مستعرضة . وتترك لتجف . وتكرر هذه العملية حتى تصل التكعيبة إلى الارتفاع المطلوب . ثم ترسم الطبقة الأخيرة بقمع رفيع جدا



لعمل كتابة فوق التورتة تحدد الحروف المطلوبة أولا بواسطة دبوس . وتجهز التغليفة بحيث تكون لينة مرنة . وإذا أريد تلوين الحروف تستخدم تغليفة بيضاء أولا تكتب بها الحروف ثم تلون بعد ذلك بفرشاة تلوين صغيرة

أوراق الشيكولاتة



١

تذاب الشيكولاتة فى وعاء فوق حمام مائى - وتغسل أوراق الأزهار وتجفف جيدا



٢

يدهن السطح السفلى للورقة بطبقة من الشيكولاتة الذائبة باستخدام فرشاة دقيقة - وتوضع فى الثلاجة حتى تجمد



٣

تنزع الأوراق بحرص من الشيكولاتة - ثم تحفظ الشيكولاتة فى الثلاجة لحين استعمالها

بوكلات الشيكولاتة



١

يختار نوع متماسك من الشيكولاتة - وسكين حادة ذات نصل مستقيم



٢

يمسك بالسكين بحيث يكون مائلا على لوح الشيكولاتة - ثم تقطع طبقة من الشيكولاتة محركا السكين حركة نصف دائرية إلى الخارج



٣

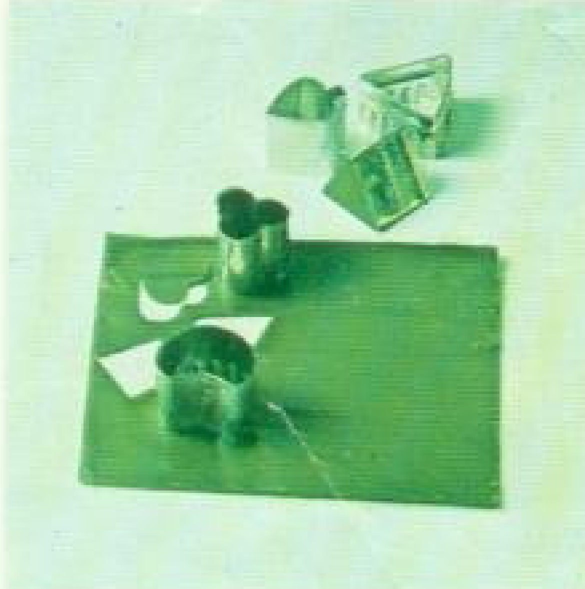
يكرر هذا العمل حتى تحصل على العدد المطلوب من البوكلات ثم تحفظ فى الثلاجة لحين استخدامها

أشكال أخرى من الشيكولاتة باستخدام قطاعات



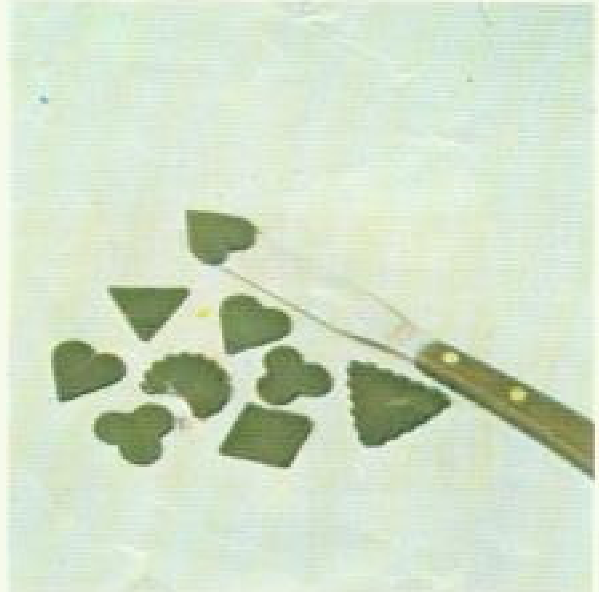
١

تذاب الشيكولاتة فى وعاء موضوع فوق حمام مائى . ثم تصب فى طبقة رقيقة فوق ورقة زبدة . وتترك حتى تتماسك قليلا



٢

تستخدم القطاعات لعمل أشكال عديدة من الشيكولاتة . مع الاحتفاظ بالقطع الباقية من لوح الشيكولاتة لإذابتها مرة أخرى



٣

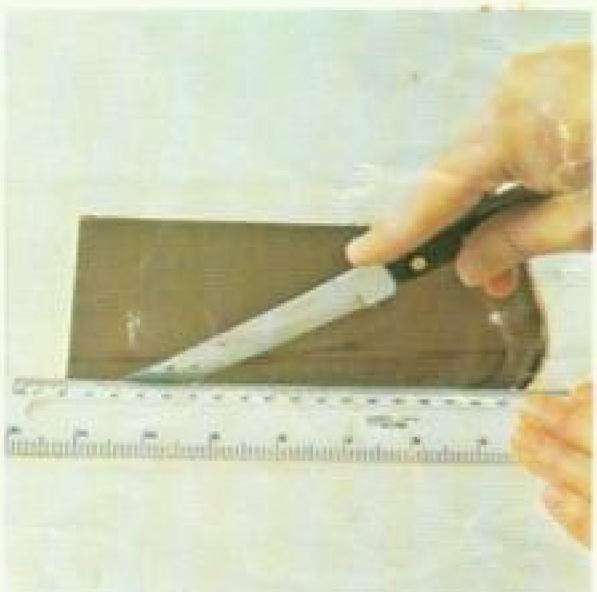
يراعى عدم إمساك قطع الشيكولاتة المشكلة أكثر من اللازم حتى لا تفقد تماسكها . مع الاحتفاظ بها فى الثلاجة لحين استخدامها

أشكال من الشيكولاتة بدون استخدام قطاعات



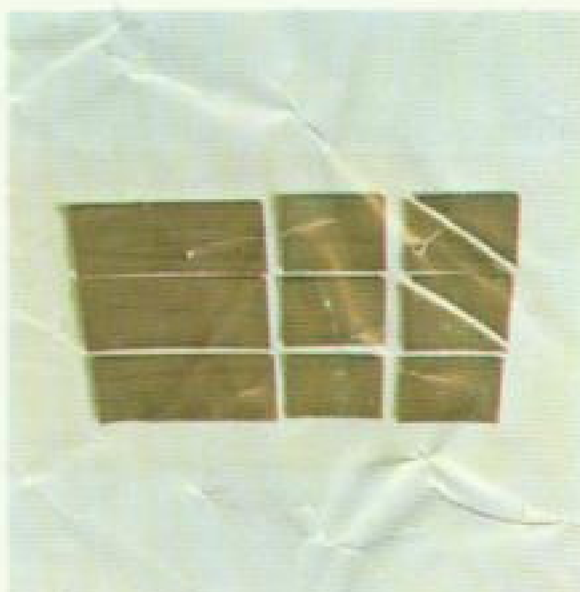
١

تذاب الشيكولاتة فى وعاء موضوع فوق حمام مائى . ثم تصب فى طبقة رقيقة فوق ورقة زبدة . وتترك حتى تتماسك قليلا



٢

يقطع لوح الشيكولاتة الناتج على شكل مربع مستخدما فى ذلك مسطرة وسكينا حادة



٣

يقسم المربع إلى مربعات أصغر تقطع قطريا مكونة مثلثات . ثم تحفظ فى الثلاجة لحين الاستخدام

طريقة عمل أزهار التزيين



١

يخلط مقدار ١٥ جم من الصمغ العربى مع عدد ٢ ملعقة ماء ورد ويحفظ الخليط فى برطمان ذى غطاء ملولب . ويرج الخليط جيدا . ويترك مدة ساعتين . ويجب التأكد من جفاف الأزهار تماما وخلوها من أى عيوب



٢

تدهن أوراق الأزهار بطبقة من محلول الصمغ العربى باستخدام فرشاة دقيقة . ثم تترك حتى تمتص المحلول كله . وبعد ذلك يرش فوقها سكر بودرة



٣

يزال السكر الزائد . ويعاد رشها بالسكر إذا أريد ذلك . ثم تترك لتجف ويصلب قوامها

تصميمات أخرى للتزيين باستخدام قمع عادى



١

يعمل الرسم المطلوب فوق ورقة زبدة . ثم تثبت الورقة فى لوحة مستوية . توضع ورقة زبدة أخرى فوق الورقة الأولى . ثم تعد التغليفة الملكية . وتعبأ فى كيس تزيين . وباستخدام القمع تسقط التغليفة على امتداد الرسم الظاهر فى ورقة الزبدة العلوية . وتترك لتجف قليلا



٢

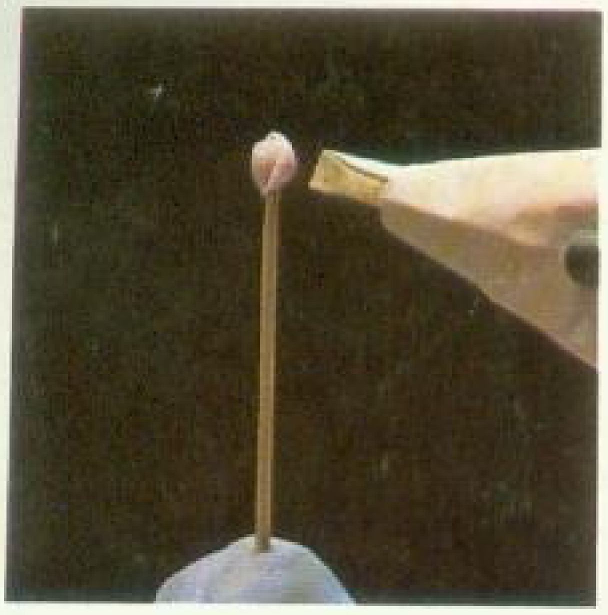
يملأ الجزء الداخلى من التصميم الناتج باستخدام تغليفة ملكية أكثر ليونة . ومسطرة رقيقة لتنظيم جوانب التصميم . ويترك ليصلب قوامه . ويستحب فى هذه الحالة خلو التغليفة من الجليسرين



٣

ينزع ورق الزبدة بحرص من التصميم . ويلون باستخدام « الفود كلور » . ويترك ليجف قبل وضعه فوق التورتة

طريقة عمل الورد باستخدام القمع



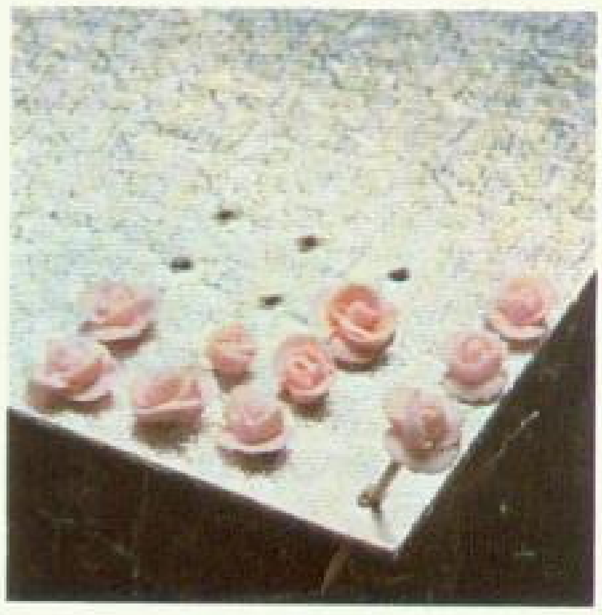
١

يجب التأكد من احتفاظ التغليفة الملكية بقوامها - وباستخدام قمع على شكل ورقة الزهرة يصب الجزء الأوسط من الزهرة حول الطرف العلوى لعود امتصاص (مصّاصة) شراب الكوكاكولا



٢

يطوى العود بين السبابة والإبهام - ثم تصب الأوراق بالقمع كل على حدة - حتى يكمل شكل الزهرة



٣

يقص العود من أسفل - ويؤتى بلوح محرم من الورق المقوى - ثم يدفع فيه كل من العودين الناتجين إلى أسفل - وبذلك تتخلص الزهرتان منها - فتتركان ليصلب قوامها قبل الاستخدام

أنـواع من الأزهـار المشـكّلة



١

يتم إعداد قطع صغيرة من تغليفة الفونདان - وتغمس فى « كورن فلاور » ثم تضغط بالأصابع لعمل أشكال من أوراق الأزهار - مع طى قطعة منها كى تكوّن قلب الزهرة



٢

تدمج الأوراق حول قلب الزهرة مكونة زهرة كاملة - مع نزع الأوراق الزائدة - على أن يتم النزع من قاعدة الزهرة - ثم تترك الزهرة ليصلب قوامها



٣

يلوّن قلب الزهرة باستخدام « فود كلور » وفرشاة دقيقة - ثم يترك ليجف قبل الاستخدام

الفهـ

(أ) الأنواع التقليدية المفضلة :

تورتة فيكتوريا الأساسية ٢٠
تورتة باتنبرج ٢٠
تورتة المربعات بالشيكولاتة ٢٢
تورتة البندق بالقهوة ٢٢
تورتة الجوز ٢٣
تورتة الكمثرى بالقهوة ٢٣
تورتة الكراوية بالليمون ٢٤
تورتة خثارة الليمون ٢٤
تورتة العفريتة ٢٥
تورتة الشيكولاتة ٢٥
تورتة ماديرا بالكريز ٢٦
تورتة ماديرا التقليدية ٢٦
تورتة الزنجبيل ٢٧
تورتة باركن التقليدية ٢٧
تورتة الزبادى ٢٨
تورتة عسل النحل ٢٨
تورتة الموز ٢٩
تورتة التفاح ٢٩
تورتة الفراولة ٣٠
السويسرول ٣٠
التورتات الغنية بالفاكهة وجدولها ٣٢
تورتة بالمكسرات والفواكه(١) ٣٣
تورتة الفلاح ٣٣
تورتة دندى ٣٤
تورتة بالفواكه والمكسرات(٢) ٣٤
تورتة الفواكه المسلوقة ٣٦
تورتة فواكه باللوز ٣٧
تورتة فواكه الحصاد ٣٧
تورتة سانت كلمنت ٣٨
تورتة الليمون السكّرية ٣٨
تورتة الشيكولاتة باللوز ٣٩
تورتة كُرات الشيكولاتة ٣٩
رغيف الشاى العطرى ٤٠
رغيف الشاى بالزبيب والرّدة ٤٠
رغيف الشاى البرازيلى ٤١
رغيف الشاى بالمشمشية والبرتقال ٤٣
رغيف الشاى بماء الشعير ٤٣
رغيف الشيكولاتة والفستق ٤٤
رغيف البلح والأناناس ٤٤
رغيف الشاى المتبل بالقهوة ٤٥
الرغيف المعرق بالشيكولاتة ٤٥

(ب) أنواع صغيرة من الكعك والبسكويت ٤٦

قوالب بسكويت بالليمون ٤٨
قوالب بسكويت بالنعناع والشيكولاتة ٤٨
حلقات بسكويت بالزنجبيل والتفاح ٤٩
قوالب بسكويت بالقرفة والجوز ٤٩
الفلورنتين (الفلورنسى) ٥٠
بسكويت أصابع بالقشدة ٥٠
بسكويت أسطوانى معرّق ٥٢
بسكويت شرائح باللبن والشيكولاتة والجوز ٥٢
أقراص بسكويت بالشيكولاتة والزنجبيل ٥٣
كيكة بالعسل والسمسم ٥٣
بسكويت محشى باللوز والبرتقال ٥٤
الميرنج ٥٥
بسكويت قلوب ابالشيكولاتة ٥٥
كيكة مربعات بعسل النحل ٥٦
بسكويت بعسل النحل والليمون ٥٦
قراقيش بالقهوة ٥٧
مربعات كيكة معرّقة بالشيكولاتة ٥٧
شرائح كيكة متبّلة بالسودانى ٥٨
كيكة بالفواكه والجوز ٥٨
بسكويت مقرمش بجوز الهند ٥٩
كيك مزخرف باللوز والشيكولاتة ٥٩
بسكويت بالبلح والموز ٦٠
أصابع حلوى بالفاكهة ٦٠
بسكويت حلقات بالقرفة ٦١
بسكويت قراطيس بالجوز والقهوة ٦١
بسكويت بدقيق الذرة ٦٢
بسكويت بالسودانى ٦٢
بسكويت عناقيد اللوز ٦٣
بسكويت مكرون باللوز ٦٣
بسكويت زخارف بالتغليفة ٦٤
بسكويت الفراشة بالقهوة ٦٤

(جـ) تورتات للمناسبات الخاصة :

تورتة زفاف من ٣ طبقات ٦٦
تورتة زفاف من طبقة واحدة ٦٨
تورتة وردية لحفلات التعميد ٦٩
تورتة زفاف فضية ٦٩
تورتة شكى ٧٠
تورتة الكريسماس بالفوندان ٧١
تورتة أكوام الثلج ٧١
رجل الثلج بالشيكولاتة ٧٢
بليانشو عيد الميلاد ٧٢
تورتة شجرة عيد الميلاد ٧٤
تورتة الطرود ٧٤
تورتة فالنتين ٧٦
تورتة عيد الأم ٧٦
تورتة كتكوت عيد الفصح ٧٧
تورتة الأعياد ٧٧
تورتة الساحرات ٧٨
تورتة الشعلة ٧٩
تورتة الخنازير بالشيكولاتة ٨٠
تورتة الجدة ٨٠
تورتة خاصة لعيد الميلاد ٨١
تورتة عيد الميلاد الثامن عشر ٨١

(د) الجاتوهات

جاتوه بالقشدة والبندق ٨٢
جاتوه معرّق بالشيكولاتة ٨٢
جاتوه بالكمثرى والبهارات ٨٤
جاتوه السكران ٨٤
جاتوه الغابة السوداء ٨٥
جاتوه بالقهوة النمساوى ٨٥
جاتوه بالبندق والعسل ٨٦
جاتوه بالليمون والنعناع ٨٦
جاتوه بالأناناس وجوز الهند ٨٨
ميرنج بالخوخ والقشدة ٨٨

رس

جاتوه بالتوت	٩٠
جاتوه الخريف	٩٠
جاتوه باللوز	٩١
جاتوه أبو فروة	٩١
جاتوه الشوه	٩٢
جاتوه بالموز والجوز	٩٢
جاتوه بالمكسرات	٩٣
جاتوه بالليمون البنزهير	٩٣
جاتوه بالآيس كريم والزبيب البناتى	٩٤
جاتوه بالآيس كريم والزنجبيل	٩٥
جاتوه بالدوبل كريم والشيكولاتة	٩٦
جاتوه بالدوبل كريم والكمثرى	٩٦
جاتوه بالمشمش	٩٨
جاتوه بالبسكويت والشيكولاتة	٩٨
جاتوه معرّق	٩٩
جاتوه بالزبيب	٩٩
(هـ) أنواع جديدة من التورتات :	
تورتة تختخ	١٠٠
تورتة السيارة	١٠٢
تورتة الأوتوبيس	١٠٢
تورتة وابور الزلط بالشيكولاتة	١٠٣
تورتة القارب	١٠٣
تورتة طاحونة الهواء	١٠٤
تورتة علبة المجوهرات	١٠٦
تورتة الكتاب	١٠٦
تورتة الكابينة الخشبية	١٠٧
تورتة القنافذ بالشيكولاتة	١٠٨
تورتة أبو العبد	١٠٨
تورتة عيد مايو	١١٠
تورتة الساعة بالشيكولاتة	١١٠
تورتة أرقام	١١١
تورتة حروف الكتابة	١١١
(و) تغليفات التورتات وتجميلها :	
تغليفة الزبد	١١٢
تغليفة البرتقال أو الليمون	١١٢
تغليفة القهوة	١١٢
تغليفة الشيكولاتة	١١٢
تغليفة المعرّقة	١١٢
تورتة السبت	١١٣
تغليفة فدج (زبد + لبن + سكر)	١١٤
وأنواع أخرى منها	١١٤
تغليفة الجلاسيه وأنواع أخرى منها	١١٤
تغليفة الفوندان	١١٥
التغليفة الأمريكية	١١٥
جدول عجينة اللوز للتورتات الغنية بالفاكهة	١١٦
جدول التغليفة الملكية للتورتات الغنية بالفاكهة	١١٧
طريقة عمل أكياس التزيين	١١٨
عمل أشكال مختلفة باستخدام قمع النجمة	١١٨
عمل أشكال مختلفة باستخدام قمع عادى	١١٩
أوراق الشيكولاتة	١٢٠
بوكلات الشيكولاتة	١٢٠
أشكال أخرى من الشيكولاتة باستخدام قطاعات	١٢١
أشكال أخرى من الشيكولاتة بدون استخدام قطاعات	١٢١
طريقة عمل أزهار التزيين	١٢٢
تصميمات أخرى للتزيين باستخدام قمع عادى	١٢٢
طريقة عمل الورد باستخدام القمع	١٢٣
أنواع من الأزهار المشكلة	١٢٣

التوزيع بالقاهرة ـ المركز العربي الحديث
١٠٣ شارع الامام على
ميدان الاسماعيلية ـ مصر الجديدة

للمزيد من الطبخات الحصرية زوروا موقعنا
www.rewity.com/vb
للمزيد من الطبخات الحصرية زوروا موقعنا
www.rewity.com/vb